Marreinsky

Dorf.

Einfaldt

Matreidslu Vasa-Qver,

fyrir

heldri manna Húss-freyjur.

Utgefid

af

Frú Assessorinnu

Mørtu Mariu Stephensen.

Selst almennt innbundid 14 skild.



Leirárgørdum vid Leirá, 1800.

Prentad á kostnad Islands konúnglegu Uppfrædíngar-Stiptunar.

af Faktóri og Bókþryckjara G. J. Schagfjord.

T. L.

Vegna Konu minnar ber mjer ad afsaka hjer med einni línu, ad hún nú framselur þetta Vasa-qver, til ad leggjast fyrir almennings augu, enn þótt þess upphaflega útkast væri henni sjálfri einúngis ætlad til minnis. Valda því tilmæli ockar elskulega Bródurs, Hra. Júst its-Ráds og Justitiarii M. Stephensens, hverjum ecki þókti þessu Vasa-qveri ofaukid, þó findist í nockud fleiri heldri manna húsum. Fyrir þess-háttar menn, en ecki eginlega almúga, er þad og ætlad, og eptir fyrirmanna efnum og híbýlum standi lagad, bædi med einfalda en þó velhentandi

matreidslu og adra vandhæfnari til hátída- og veitslu- bordhalds, þá vidliggur. Samt sem ádur vonast, ad almúga-fólk gjeti hjer af margt til hagnadar og velsæmandi tilbúnings hreinlegs og ljúf-fengs matar numid, og þessvegna ecki ydrist eptir, ad sjá hjer sýndri medferd á mat auga, enn þótt meiri partur qversins se ædri manna bordhaldi sambodnari.

Sjálfur verd eg ad bidja velvirdíngar á ordfæri og stýl qversins, ad því leiti, sem almenníngur kann ætla mjer, ad hafa hann nockud lagfært fyrir Konu mína, ádur enn blød þessi gæfust Pressunni; því, játa má eg mjer um þesshátar efni mjøg svo ótamar Ritgjørdir.

Hvanneyri, þann 18da Októbr. 1800.

S. Stephensen.

I. Kapítuli.
Um Uxa-slátur.

§. 1.

Þegar naut edur saudfé er skorid, er best ad láta blæda i trog edur ílát, í hvörju sé nockud af solltu vatni, og hræra sídan vel í; hleypur þá blódid aldrei saman í lifrar, heldur verdur bædi betra og drjúgara, því annars verdur þad of-þyckt og feitt. Blódid skal svo standa í 2 dægur, en sídan er hrært saman vid svo mikid af bygg- edur hafra-grjónum, sem nægir til ad gjøra blódid ad þyckum vellíngi, er sídan skal standa nóttina yfir, til þess ad grjónin bólgni og blotni vel. Þá er þar í hrært rúgmjøl, þángad til grjónin jafnast vel saman vid blódid. Mjóstu nauta-garnirnar, vel þvegnar í hreinu vatni litid eitt kalkblønduðu, skal um fáeinar stundir leggja í kaldt vatn, í hvört sé látinn gódur hnefi af sallti.

A §. 2.

§. 2.

Pær bestu blód-pylsur, edur blód-mør skal svo tilbúa: lítid af saxudu Kjørveli, edur og Blódbjørg, ásamt litlu af steyttum Pipar edur Negul-nøglum, og, ef til er, raudum Lauki, hræríst vel saman vid blódid; nýrna-mør hinn besta skal skéra nidur í smá-teníngа, og blanda svo vid hann svo miklu af Rúsínum, þvegnum í vatni, sem vill; nú eru garnirnar skornar í parta, ecki lengri enn 3 qvartil ad lengd, og bundid fyrir annann enda, edur og stúngid med pinna. Svo er blódid látid í garnirnar med því móti, ad ofan á hværja lúku edur handfylli af blód-vellinginum, er lagt svo þyckt lag af mør og Rúsínum, sem þócknast; þó má garnirnar aldrei fylla nema til hálfs, og binda sídan edur spíta fyrir opna endann. Pá er kétill edur pottur hengdur yfir eld, hálf-fullur af vatni, og þegar þad tekur ad volgna, svo margar pylsur látnar í einu ofaní, sem hæglega géta þar rúm fengid, án þess ad hvør mer i adra. Pær søckva þá fyrst ad botni, en fljóta seinna meir upp, þegar sydur; skal þá eldakona vera vidbúin

med

med mjóann pinna, brenndann í endann, til ad stínga med smáar vindholur á pylsunum, jafnódt og þær koma upp, svo ad þær bresti ecki sundur; þó ecki fleiri enn 3 á hverri, svo ad fitan og krapturinn sjódi ecki út ígégnum gøt þessi í vatnid. Svo skulu þær sjóda yfir jøfnum og linum eldi, uns fullsodnar eru, sem sjá má, ef ødrum vidlíkum pinna er stúngid, til reynslu, þvert ígégnum pylsurnar, og sé hann þá strax lagdur vid kinnina, og finnist heitur, þá er haldid nóg sodid.

§. 3.

Vilji menn brúka slíkar blódpylsur ferskar, ega þær ad berast heitar á bord, med bræddu smjøri vid. En lengi má geyma þær ómygladar, ef þær strax eru lagdar, hvør út af fyrir sig, þar til þær ískolna, og geymast sídan sérílagi á þurrum stad, svo ad hvør þeirra ecki snerti adra; skyldi þá svo ólíklega vidbera, ad þær samt mygludu, má hleypa þeim ofan í heitt vatn og láta sudu koma upp á því, fara sídan med þær, sem ádur segir, og þegar bordast egu, annadhvørt velgja þær ádur í

vatni, edur skéra í sneidar, og steikja med smjöri í pønnu.

§. 4.

Med blódid í óvandadar blódpylsur er allteins adfarid og §. 1. fyrimælir, nema ad þar í er eckért látid af Rúsínum, Pípar Negulnøglum og þesskáttar, (sjá §. 2); af þeim eru ecki heldur í einu sodnar fleiri, enn fólkid strax bordar; en af hinum skal med tómri hendinni lauslega strjúka blódid, sem utan á er, en ecki upp úr vatni, og saltá þær sídan ósodnar nidur í qvartil í løgum; en ádur enn þær brúkast, afvatna einnar nætur-tíma og sjóda sídan.

§. 5.

Høfudid skal svo medhøndla: túngan er úrskorin, og med hana farid, sem sídar segir §. 14 og 33. Høfudid sjálft, ásamt hjarta, lifur og lúngum, skal leggja um einnar nætur-tíma í kaldt vatn. Kalúnid edur vømbina, annann innmat og sæturnar, á vel ad hreinsa med litlu af kalki og ívolgu vatni, hálfsjóda svo, ásamt grønunum, en fleyta vel ofan

an af alla feiti. Nú er allt þetta, sem ætlad er í kalúns-súpu, fært uppí trog, og í mesta skyndi þakið med hreinum líndúki, því annars verdur þad undir eins svart ad lit; svo skal þad kólna. Sætturnar á ad fletja edur kljúfa, vambirnar edur kalúnid skéra í stór ferhyrnd stycki, og situgørnina, med allri sinni feiti, í eins stór stycki og vill, og sallta svo allt þetta, med hinum inn-matnum, sem vera á í kalúns-súpu, (en ecki annad af høfdinu, né heldur hjarta, lúngu edur lifur) nidur í qvartil tilsamans.

§. 6.

Ad nóttu lidinni skal høfudid, (af hverju granirnar teknar eru til kalúns súpunnar og salltadar ásamt hinu) hjartad, lúngun og lifrina upptaka úr vatninu, meyrsjóda og láta svo kólna óþakid.

§. 7.

Hábords-musl eda Sinker er réttur einn tilbúinn af nauta-høfdum og hjørtum á þann hátt: ad allur maturinn af høfdinu meyrsodnu er skorinn upp í litla og

mjóa parta, ecki lengri enn svari gódum þumlúngi, og allur matur plockadur af höfdinu. Med hjartad er eins farid Svo er þetta allt saman látid í pott, ásamt svo miklu af nýju kjøt-sodi edur súpu, (og vera má seydid af sjálfu höfdinu þegar sodid var), at vel vatni yfir musl þetta. Sídan skal þad sjóda, ásamt litlu af sørudu Kjørveli edur Blódbjørg, fáeinum sneidum af raudum Lauki, sé hann til, litlu af Engiferi steyttu, edur Negul-nøglum, smjøri, og vel þvegnum Kórennum; loksins skal musl þetta jafnad med litlu af hveiti, svo sósan verdi jafnþyck, og þá er hèri látinn fullur tekoppur af Vínediki, og sídan sodid hèrum hálfa klucku-stund. Þá er þari bætt einni matskeid med púdur-sykur, vel hrært saman vid, og sídan bordad. Þad má lengi geyma, sé þad ausid upp í leir-krucku, úr hvørri sídan má taka svo mikid, sem vill, jafnódt og brúkad er, og velgja upp ádur á bord sé borid. Þetta er haldid kostulegur rèttur, sem Danskir kalla Sinker, en hjá oss má hann vel heita hábords-musl.

§. 8.

Hvandad musl edur Finker handa undirfólki er tilbúid af lúngum, lifur, nýrum og ødrum inn-mat, (nema þeim, sem í kalúns-súpu er ætladur), ásamt ødrum kjøtpørum, er af gánga kunna, med því móti, ad allt þetta er tilsamans sundurskorid edur stappad í smáa ferstrenda bita; þar á hellt litlu af kjøt-seydi edur súpu, og syru, og, ef til er, fáeinar sneidar látnar í af raudum Lauki og søxudu Blódbergi edur Kjørveli, ásamt nockru af feitinni, sem fleytt var ofan af kalúninu, innmatnum og ødru kjøt-tagi, þegar sodid var, eins og kennt var í §. 5. Svo er allt þetta sodid vel saman, og bordad sídan, edur og geymt til seinni tímanna, eins og sagt var um Hábords muslid.

§. 9.

Uxann skal svo sundur-hluta: hann er klofinn edur høggvinn ígégn ad endilaungu eptir midjum hryggnum; sídan er fremri parturinn svo afhøggvinn af hvørjum helmíngi, ad eitt rif fylgi einúngis aptur-hlutanum, en hin þeim fremri, og þá er allur

Uxinn klofinn í 4ra hluti. Nú er mag=állinn afskorinn allur; svo bógarnir; bríngan edur brjóstid afhöggvid med 5 næstu rifum; en þared hálfur hrygg=inn er áfastur vid hvert bríngu=stycki, skal hvert þeirra aptur höggva sundur í midju, ysir hver rifin, á milli hryggsins og bríngunnar, svo ad hálf rifin fylgi hverju af þessum styckjum. Hálsinn skal höggva frá og bógana í 3 stycki. Lund=irnar undan nýrunum á úr ad skéra; þær eru í steik yfrid gódar. Vilji menn fá sér meyra og góda steik, skal sjálfann hrygginn sundurhluta skammt fyrir aptan svánginn, og skal henni fylgja rifid, sem áfast átti ad vera vid bakhlutann. Þessi steik er hin besta af øllum Uxanum. Bædi lærin skal høggva, hvørt í 3 parta, og skal helst tilvelja kjøtid, sem innanlærs er á midstyckjum læranna, í kjøt=pylsur og kjøt=bollur, þegar þær skal tilbúa, sem til þessa skal því allt uppskéra. Ur lær=leggjunum skal merg allann taka í merg=jar=búding, um hvørn sídar skal getid §. 24. Rifin, sem eptir eru á milli bríng=unnar og lundanna og eins hálsinn, má høggva smærra, ef vill, til søltunar; þó

er kjøt þetta, sem hid lakasta, hentugast í kál- ellegar ferska-súpu, vilji menn af kjøti tilreida slíkt handa undirfólki. Til betri kjøt-súpu eru helst tekin bækslin, sem standa aptur af bógunum, knúsud og sodin í súpunni med beinum og øllu, svo hún verdi þess kreptugri. Til somu súpu má og sjóda bríngu-styckin heil, en frá tilreidslu hennar skal seinna segja. Allt annad, sem til sølltunar er ætlad, má høggva í smærri stycki, þó eru lær-styckin optast høfd í stærra lagi, svo þau verdi þess betur medhøndlud og nýtt til ýmislegs, med ødru móti.

§. 10.

Svo verdur kjøt best og vandlegast salltad, ad partil sé valin væn og þétt tunna, sem salltad er í; hún skal ádur standa einn dag í hreinu køldu vatni, sídan skal saxa Einir, sjóda í vatni, og lokśins fylla tunnuna á barma med seydid sjódheitt, í stadinn fyrir kalda vatnid, láta svo standa um hríd, en þvo tunnuna vel á eptir í hreinu køldu vatni. Sídan skal taka gott hvítt spanskt-sallt, melja þad

 smátt

smátt á hreinu bordi, med litlu trê-kébli hreinu, edur sé þad ecki til, med vel tepptri tómri pottflösku. Í þessu mulda sallti er nú hvört kiøt-stycki núid vel, þángad til þad fer ad sveita, er menn svo kalla, þegar út úr því vessar; á tunnubotninn er sád sallti, og kiøt-styckin vel í sallti núin løgd í løgum þar ofan á, og sallt á milli hvørs lags ad ofan, því skal svo haga, ad stærstu og þyckustu styckin verdi hér um í midri tunnunni, svo ad pækillinn, sem jafnan sígur nidur eptir, dragist inn í þau. Á efsta lagid skal sá jafnþyckvara salltinu; en svo ad mosk og óhreinindi komist ecki ad kiøtinu, er botn edur hlemmur lagdur ofan á.

§. 11.

Rullu-pylsur eru af magálnum svo til-búnar: hann er skorinn í medal-styckja-korn, og hvar sem hann er of-feitur til þess ad vefja edur rulla saman, þar eru af feit-inni skornar lángar flísir, og lagdar inn-an í, ádur enn upp er vafid; en fyrr enn þetta er gjørt, nefnil.: vafid upp, skal innan á magálinn sá litlu af muldu sallti,

og

og Allrahanda*), ef til er, sørudn Kjørveli ednr Blódbjørg, litlu einu af raudaum Lauki, Negul-nøglum steyttum og Eingiferi; sé þetta fyrir hendi; en í óvandadar rullu-pylsur þarf ecki annad enn salt, Kjørvel edur Blódbjørg, og, ef vel er, raudum Lauki. Svo eru nú pylsurnar rulladar upp, svo fast og hardt, sem verdur; eru þær og saumadar fast saman bædi fyrir endana, og eptir endilaungu, og lokstus vafid um þær seglgarni, til þess þær springi ecki sundur í sudunni. (sjá §. 14.)

§. 12.

Kjøt-pylsur eru vandhæfnari, og skal þær þannig tilreida: kjøtid, sem skorid var innan úr læra-styckjunum, og, eins og segir §. 9. ætlad hér til, skal skéra í þumlúngs-þyckvar pørur edur sneidir, leggja á vel hreinann og sléttann fjalar-stúf; svo er ein tekin undir í senn, haldid med vinstri hendi í enda hennar, sem nær manni er, en skafid med beittum knífi í hægri hendi

 frá

*) Allrahanda nefnist ein af Urtakrams-Speseríum.

frá sér, mjøg smátt allt kjøtid upp, sem á er pørunni bádumegin, þar til eckért er ordid eptir, þó skal þess vandlega gjæta, ad eckért af kjøtsinunum, sem eptir verda, né heldur nockur flís úr fjelinni, skafist upp ásamt í kjøtid. Sina-tægjurnar, sem eptir verda, skal legg;a á hreinann disk. Nú er tekid eins mikid af besta nýra-mør, af hverjum ytstu himnuna skal afplocka, og til er af skøfnu kjøti, hann skorinn í smá-teninga, helmíngur þar af saxadur ýsrid smátt, en hinn nockud stærra. Þá er tekin full-sleif af kjøti, og hálf af stór-saxada mørnum, elt vel edur hnodad saman, og sídan steytt í mortéri, þángad til engin ljós øgn af mørnum sjest framar, og kjøtid er ordid ljós-raudt ad lit. Sina-tægjurnar allar skal láta í járn- edur fortinadann kopar-pott, med svo miklu af hreinu vatni, ad vel fljóti upp yfir þær, ásamt nockru af sallti, svo ad óhreinindin úr þeim freydi vel upp í vatninu, og því má ecki gleyma, ad fleyta þau og alla froduna vel ofan af. Héri skal og sjóda litinn urtavønd, svo sem af Kjørveli, Blód-bjørg, Pétursélju, 2ur sneidum af raud-um Lauki uns þetta er ordid ad vel sterku

og

og kryptugu mauki, sem audfundid er á smecknum; þá er þessi súpa síud ígegnum sigti, og látin svo kólna í leirskál edur potti. Þegar nú allt skafna kjøtid og stórsaxadi mørinn er, eins og ádur er sagt, samaneltur og steyttur, skal allt þetta kjøt láta í vel hreina tréskál, ásamt smásaxada mørnum, og elta svo vel og lengi saman, sem best verdur, med krepptum og einkanlega med vel hreinum høndum. Í kjøt-deig þetta á ad láta lítid eitt af sallti, Engiferi, Múskat-blómi og Negulnøglum vel steytt, sé þad til, en þó eckí mikid; þvi annars verda pylsurnar bitrar ad smeck. Af sina-súpunni er tekinn pelí, þegar hún er hér um bil nýmjólkur-volg, og eltur vel inn í deigid; og sama er gjørt aptur og aptur, uns deigid af lángsamri og duglegri eltíngu, verdur seigt eins og brauda deig. Vídu nauta-garnirnar, sem ádur hafa legid í sölltu vatni, skal í køldu hreinu vatni skola, og sundurskéra í 3gja qvartila lánga parta, og spíta vel fyrir annann enda þeirra med tré-pinna, brenndum í endann. Þá á madur ad egg sér nockur mjó og víd pylsu-horn, edur slétta horn-hólka, hér um þumlúngs-

 djúpa,

djúpa, og setja eitt þeirra, sem passa kann, í opna endann á gørninni, til þess að halda honum opnum, og utan um horn þetta skal gørninni halda með vinstri hendi í greip. Með hægri hendi er tekin kjøt-kúka af deiginu, og látin í efri endann, í hornið, og hit niðureptir með þumalfingrinum, og loksins strýkur maður gørnina, og um leið deigið niðureptir henni, með hægri hendi; en opt er þá hætt við að gørnin bresti, nema með hvøssum trépinna, brenndum í endann, séu gjørðar smá-holur hér og hvar í gørnina, þó mega þær ekki stórar vera, því annars sýður saft og kraptur úr pylsunni út um þær í vatnið; svo er gørnin fyllt að børmum, en ekki harðstoppuð, og síðan spitt fyrir endann.

§. 13.

Kjøt-pylsur þær, sem strax á að brúka, leggjast sér í lagi, og skulu sjóðast hægt í vatni, og yfir linum eldi, einn fjórðúng stundar, eður svo lengi, sem þarf, hvað auðvitað er, ef lítil hola er skorin í annann endann hjá pinnanum; því sé pylsan ekki nóg soðin, rennur þar ætíð út einhver

hvert raudleit vata; en nóg sodnar, eru þessar pylsur þurrar innan og ljósari ad lit. Sjódi þær oflengi, verda þær þurrar um of.

§. 14.

Hinar kjøt-pylsurnar, ásamt nauta-túngum og rullu-pylsunum, sem sjaldan eru sodnar nýjar, skal, sem annad kjøt, sallta tilsamans í qvartil, en adgæta, ad rullu-pylsurnar leggist í løgum nedst, þar á ofan túngurnar, og kjøt-pylsurnar efst, (sjá §. 33.)

§. 15.

Mørinn skal strax plocka af innúmatnum, og undireins og hann er úr skèpnunni tekinn dýfa honum volgum nockrum sinnum nidur í kallt vatn, sem gjørir hann meyrari til sexunar. Mørinn, sem afgengur frá pylsunum, og allann mør má hengja, ef vill, í vind um hríd, hvaraf hann verdur meyrari, rífa svo, þegar bræda á, med høndunum í smá bita nidur á sexunar-fjøl, og saxa, sem best verdur med eggsi. Bædi fæst þar vid meiri tólg, líka verdur hún hvítari, enn þegar ósaxad er. Svo er

mørinn brædðyr, og tólginni hellt í pott edur ílát, sem ádur sé vætt innan med køldu vatni, svo hún lodi ecki vid; en til þess ad skjelðurinn náist betur úr ílátinu, þegar kólnad er, er saudar-leggur edur annad, bundinn med seglgarni, látin seckva ad botni í midt ílátid, medan tólgin er óstorkin, er svo skyldinum upplypt med seglgarninu, þegar storkid er, en leggirn og garnid má þá hæglega útdraga. Því má enganveginn gleyma, ad sía tólgina brædda, ádur enn hún storknar, ígégnum óbleiktann lérepts-posa, úr hvorjum á eptir sé vel undid. Sé mørinn heitur úr sképnunni strax látinn í heitann pott og bræddur, fæst med því móti nærfellt eins mikil tólg, en þó aldrei eins hvít edur útgengileg, og med þessari adferd.

§. 16.

Bjúgu edur óvandadar kjøtpylsur handa undirfólki eru svo tilbúin, ad nauta-kjøt er skorid í smá-teninga, og saxad svo vel á fjøl; eltsídan med helmings-minna smásøxudum mør edur tólg, vel saman ásamt kjøt-seydi, litlu einu af raudum Lauki,

Kjørveli edur Blódbjørg og sallti, aptur og aptur, uns þad er ordid ad vel-seigu deigi. Svo eru garnirnar eins fylltar og sagt var §. 12. um betri kjøt-pylsurnar. Lagdar eru þær sídan í ílát og sád sallti á, látnar svo liggja einnar nætur-tíma, hengdar í reyk um 2 daga og nætur; og þannig brúkadar smámsaman med Káli, Ertum og Þefskonar; en hinar geymast á þurrum stad, helst hvar vindsvalt er, svo sem á køldum loptum, en þó svo, ad hvør snerti ecki adra, egi þær ecki ad mygla.

§. 17.

Ný edur ferst kjøt-súpa handa Fyrifólki er þannig tilbúin: hálft brjóstid af nautinu, edur minna, ef á litlu þarf í senn ad halda, ásamt bækslunum knúsudum af bógunum, um hvør gétid var §. 9., skal um 2 kluckustundir leggia í kallt vatn, en á medan hengja vel hreinann járn- edur fortinadann kopar-pott yfir eldinn, med litlu meira í af vatni enn súpa á ad verda. Nú er kjøtid þvegid vel upp úr kalda vatninu, því sídan afhellt, og kjøtid aptur þvegid í volgu vatni, en ecki

of-

ofheitu, egi kjøtid ecki ad verda seigt, og þetta heitir: ad krumpa Kjøtid. Þetta kjøt er nú látid heilt í pottinn, og litid af sallti látid í vatnid, svo ad øll óhreinindi úr kjøtinu freydi úr, og því skal vandlega taka ofanaf alla frodu, þegar kjøtid fer ad sodna. Litinn samanbundinn urta-vønd, af Pétursélju, Sillerie, Thymiani edur Blódbjørg, Kjørveli edur þesshátt-ar jurtum, má til smeckbætis meyrsjóda í súpunni, en þá skal af honum med hend-inni útkreista súpuna, og burtsnara hon-um sidan. Þegar kjøtid er fullsodid, skal taka bringu-styckid uppúr, og leggja í ann-ann pott, hella þar á svo miklu af heitu vatni, sem til þessa má sjóda í te-katli, edur ødrum potti, ad naumlega vatni yfir kjøtid, og er hér í látid litid af sallti, svo kjøtid ecki smacki dauft. Sodnu bóga-bækslin leggjast uppá fat. Kjøtid má brúka jafnvel í steik, sé þad ádur ecki meyr-sodid, en best er þad í Frikkasé, Ragú, edur og barid og upp-plockad kjøt, hvarum sídar. Súpuna skal sía ígégn-um þétt hársikti, og undir eins hreinsa og þvo vel upp súpu-ketilinn, láta svo súp-una í hann aptur, og sjóda á ný; á med-

an hitnar í pottinum, má þvo upp nockr=ar Pétursélju= og Gulu rætur, ef til eru, í vatni, skafa ytstu himnu á þeim af med knifi, skéra í lánga bita, og kasta þeim, jafnódt og skafid er, í kaldt vatn; því annars sortna þeir ad utanverdu. Þeir eru svo sodnir hálf=meyrir í súpunni, og þá skal vera tilbúid mjøl=bollu=deig, egi hveiti=bollur í súpunni ad brúka, og þannig tilreidt: á móti einum pela af ó=súrum rjóma, er tekin ein sleif af smjøri; þetta sjódi saman í litlum potti, og þegar það vel sýdur, hrærir madur vel í pottin=um med hægri hendi, med litilli byrki=þvøru (sem er med bjúgum ørmum, af hvørjum børkurinn sé af=fleginn svo ecki taki smeck af byrkinu), en melur med hinni svo mikid hveitimjøl nidur í pottinn, sem vellingur þessi gétur tekid vid, uns hann í midjunni er ordinn eins og grautar=klumpur, og losnar bædi frá botninum og utan vid, og er þá hætt. Nú er deig=inu hvolst úr í tré=skál, 4 egg tilætlud med hvítu og blómum, eda í þeirra stad litid af brodd=mjólk, þá til er, en eitt lát=id í í senn, og í hvørt sinn hrært vel og jafnt inn í deigid, og loksins, ef til er,

svo

svo mikid af steyttu Múskat-blómi sem halda má milli þriggja fingra, ásamt nockrum þvegnum Korennum, sem einnig og eggin hræraſt vel inn í deigid med þvörunni, edur og tré-sleif. Svo er sleifinni dýst vel nidur í súpuna sjódheita, og í slýtir sídan tekid med henni svo mikid deig úr skálinni, sem ætlad er í eina bollu (hvør þeirra ad stærd, sem svari 2ur eda 3ur munnbitum), en ofan af deiginu í sleifinni er strokid slétt vid barminn á skálinni. Sídan er sleifinni med deiginu í, haldid svo lengi á grúfu nidri í súpunni, þángad til bollan dettur sjálf úr henni; þanninn eru allar bollurnar myndadar, og sleifinni í hvørt sinn dýst vel í súpuna, fyrr enn bolluefni nýtt sé í hana tekid, því annars vill deigid loda vid. Braud-bollur má allteins í þessa súpu brúka, um hvørra tilreidslu sjá §. 45. Þar ed bollurnar í fyrstu sökkva til botns, þá eru þær látnar sjóda med súpunni, þángad til þær fljóta allar upp aptur, má þá med beittum knífi skéra eina í sundur, og skoda, hvørt hún innaní sé nóg sodin. Ásamt bollunum er látinn hálfur hnefi

af

af stórsaxadri Pétur-selju edur Græn-káli í súpuna, og er þá súpan búin, þegar bollurnar eru sodnar.

§. 18.

Slétt og óvøndud ný kjøt-súpa er til-búin af því lakasta kjøti, svo sem hálsinum og bógunum, sem høggvast í smá-stycki og leggjast í kallt vatn hálfa stund; svo er þad heingt yfir eld, í katli med vatni í, sallt-blønduðu, og vel affleytt frodan, þegar sýdur; þegar kjøtid er hálf-sodid, er látid í súpuna lítid eitt af Hafra- edur ødrum grjónum; loksins eru héri látnar nockrar gular Rætur og Næpur vel uppskafnar og skornar í teuínga, med litlu af søxudu Kjørveli edur Blódbjørg, og er þá súp-an búin, þegar kjøtid er meyrsodid.

§. 19.

Á sama hátt er tilreidd súpa af sølltudu kjøti, (þegar búid er ádur ad afvatna þad med køldu vatni, ein 3 dægur eda leng-ur eptir ásigkomulagi, og opt skipt um vatn á því) eptir §. 18. En vilji menn med sølltu kjøt-seydi tilreida óvandad kál, svo sem

fyrir

fyrir undir-menn, skal kjøtid, eins og nú var sagt, afvatna, sjóda sídan eins og til súpu (sjá §. 18.), en á medan saxast smátt, nockud af vel uppþvegnu græn-káli, og þarvid blandast svo mikid Bygg-mjøl, sem nægilegt virdist til ad jafna kálid; skømmu ádur enn kálid er látid úti súpuna, eru dygru kál-leggirnir, edur stockarnir skornir í smá-bita, og látnir sjóda nockud fyrst; en ádur enn kjøtid er fullsodid, er kálid látid útá, og skal þad sjóda, uns kjøtid er meyr-sodid, hérum hálfa stund.

§. 20.

Til vandadrar kálsúpu er tekid styckis-korn af því besta salltada kjøti, og (ef vill og hentugleiki er á) ein rullu-pylsa, lagt í kaldt vatn 2 edur 3 dægur, og opt skipt um vatnn á því; vilji menn ogsvo hafa þar med eina salltada kjøt-pylsu, þarf hún ecki lengur ad afvatnast, enn um einnar nætur-tíma. Nú er tekid gott stycki af ferskt kjøti, lagt í kaldt vatn, krumpad í volgu vatni, (eins og sagt var um tilreidslu nýrrar kjøtsúpu § 17.) látid svo yfir eld í potti med vatni í og nockru af sallti, svo

froda

froda komi á súpuna. Í ødrum potti með vatni í, er salltaða kjøtið sett yfir eldinn, en pylsurnar mega øllu vel sjóðast með ferska kjøtinu. Froðuna skal vel af-fleyta. Nú eru tekin vel uppþvegin grænkáls-bløð, leggirnir rifnir úr, en bløðin sjálf ýfrið smátt søxuð; vætan eður saftin með knefunum harð-kreyst úr, en kálið þannin kreyst, lagt á hreint fað. Þegar ferska kjøtið er meyr-soðið, skal það upptaka, súpuna sía ígegnum þétt sigti, þvo upp kétilinn, og láta svo í hann súpuna aptur, nema sem svari góðri mørk, sem af er tekið; á hinn er suðan látin koma upp aptur, en á meðan er saman við eitt skeiðarblað af smjøri vel ellt svo mikið hveiti-mjøl, sem nóg virðist til að jafna súpuna, og þetta er nú bleytt út, og hrært sundur í jafning, með súpunni, sem af var tekin, og má hún ecki vera heit mjøg, því annars vill hveitið hlaupa í kécki. Þessi jafnlingur er látinn út í súpuna sjóðheita, og vel hrærður saman við; þegar þetta sýður upp, er út á látið svo mikið af káli, sem vill, og skal það svo sjóða góðann fjórðúng stundar. Salltkjøtið er vel parað, og bæði endapinnarnir, og þráðurinn, sem pylsurnar eru

eru vafdar og saumadar med, ǩrskornar; er svo kjøt þetta, og eins pylsurnar bordadar med kálinu, og hvørs daglega fyrir seinni rètt, nema meir sè vandad fyrir virdtustu gèsti.

§. 21.

Vilji menn brúka kjøtbollur til káls edur ferskrar kjøtsúpu, sem frá var sagt §. 17., er tilreidsla þeirra vidlík og kjøtpylsanna (sjá §. 12) nefnilega: ad kjøtpørur þunnar eru teknar og skafnar upp; eins mikid af smá-sørudum mør og kjøtid uppskafid er; helmíngur frekur hans er steyttur saman vid kjøtid, en hitt ėlt vel inn í kjøt-degid, sem í daglegri brúkun, til 3ja edur 4ra persóna, ecki þarf ad vega yfir hálfa mørk. Í kjøt-deigid er og ėlt, svo mikid af rifnu hveiti-braudi, sem svari kúf-fullri skeid, og 3 hænu-egg, eitt í senn vel saman vid. Lítid eitt er brædt af smjøri, og látid standa kyrrt á medan salltid søckur til botns, en hellt svo ofan af hægt, svo sem svarar matskeid fullri í deigid, og er þetta, ásamt hálfum te-bolla af hsúrum rjóma, litlu af smá-steyttu sallti, og Múskat-blómi, edur Engiferi, ėlt allt-

allsaman vel inn í deigid. Nú er litlu af hvelti strokid yfrid þunnt og jafnt á hreina fjøl, og hendurnar einnig eins þunnt rjódradar med því, svo ad deigid lodi ecki vid þær, þegar bollurnar eru myndadar, sem gjørist med því móti, ad svo miklu deigi er rullad á milli handanna, sem ætlad er í eina bollu, og eru þær svo hvad eptir lagdar á fjølina, á hvørri hveitid skal vera mjøg þunnt útstrokid, því annars verda bollurnar slepjadar utan, en þegar hveitid fer af høndunum, og menn óttast ad deigid muni vid þær loda, eru þær svo opt, sem þarf, sár-þunnt med hveiti yfirstroknar á ný. Svo eru bollurnar allar í einu, edur hver á eptir annari, látnar ofan í kálid, og sodnar í því, þángad til þær, ecki einúngis fljóta vel upp allarsaman, heldur eru jafnlitar allstadar innani, edur ígégn, sem reyna má, med því ad skera eina edur tvær sundur í midju og skoda; séu þær ílla sodnar, eru þær ljósari ad utan og deckri innaní, en séu þær jafnlitar, mega þær ecki lengur sjóda.

§. 22.

Til ferskrar edur og salltkjøts-súpu, sem frá var var sagt §. 19., má og handa undirmønnum sjóda Ertur í stadinn fyrir Kál; þær sem brúkast ega eru lagdar qvøldid ádur í hreint kaldt vatn svo yfir fljóti og látnar þarí bólgna til nærsta morguns, og er þá vatnid mjøg svo þornad; á því ad nýju ad hella á þær nýju, hreinu vatni, og skømmu eptir skipta enn um á þeim. Svo eru Erturnar látnar sérílagi í pott, og svo mikid á þeim af vatni, ad vel fljóti yfir þær; eru þær sídan látnar sjóda, uns þær verda sem þyckur grautur, og er hvørki í þær bætt vatni, edur í þeim hrært, þó má, ef menn óttast ad þær brenni vid, í þeim hræra med sylfurskeid, en ecki med neinshátttar tré, því reynslan hefir sýnt, ad Ertur meyr-sodna þá traudlega. Þegar þær eru meyr-sodnar, skal þær ofan taka, og í pottinum sundursteyta med trêstaut, edur þvøru, og er sídan á þær hellt svo miklu af heitu sallt-kjøtssúpunni, ad þær verdi þyckar, sem vellíngur. Blódbjargar-vøndull lítill, er til smeck-bætis í þeim sodinn, og eru þær

þá

þá búnar, þegar nóg sodid er og maukid mátulega þyckt ordid.

§ 23.

Vandad Ertu-mauk edur súpa er ad øllu eins tilbúin, nema ad svørtu erturnar eru sem optast útlesnar, ádur enn þær eru lagdar í bleyti, og ad ferskt kjøt-seydi er heldur í þad brúkad, enn salltkjøts-sod, þó þad og megi øllu vel vera. Þegar búid er ad smá-steyta þær og þynna, sem ádur er sagt, med seydinu, er þetta mauk síad ígégnum dørslag edur sáld, og ertusúpan á ný látin sjóda, og í henni um leid ein ný edur sølltud kjøt-pylsa, sé hún fyrir hendi, litill Blódbjargar-vøndull og sleifar-blad af smjøri. Vøndullinn er sidan upp úr tekinn, þegar nóg er sodid.

§. 24.

Í mergjar-búding er tekin ein mørk af ósúrum rjóma, og kúf-full sleif af smjøri, sem sodid er saman í potti edur kastarólu. Svo er tekid jafnmikid af hveiti-mjøli og steyttu hveiti-braudi og blandad saman. Af þessum blandingi er úti rjómann saman-

hrært svo mikid, sem hann getur vidtekid, uns grautur þessi losnar allstadar ad utan, frá pottinum, eins og sagt var §. 17. um hveitibollu-deigid. Þetta deig er nú látid í hreina tréskál, og 8 hænuegg med hvítum og blómum hrærd vel inn í deigid, eitt og eitt í senn, ásamt svo miklu af steyttu Múskat-blómi, edur Eingiferi, sem halda má milli 3ja fingra. Svo er mergurinn skorinn í smá-teninga, sem hræraſt hægt inn í deigid og, ef vill, einn hnefi af þvegnum Rúsínum edur Kórenunum. Egi menn þá búdinga-form edur mót, skal þad innan í smyrja bræddu smjøri med fjødur; en ef ecki, skal taka hreinann líndúk, edur þesshattar, og smyrja hann ad innann med óbræddu smjøri med berum høndum, láta deigid þarí; þjappa því hægt saman og binda svo fyrir ofan, láta þó vera rúmt um deigid, því þad bólgnar vid sudunu, og á þetta þá í dúnni ad fá hnøttótt form, líkt hollendskum ostum. Svo er þetta med líndúknum látid ofaní ketil med sjódanda vatn, og sodid hér um hálfa adra klukkustund. Reyna má hvørt búdingurinn sé nóg sodinn, med því, ad stinga í gégnum hann litlum tré-pinna brennd-

brenndum í endann, og finna svo strax, á kinn sinni, hvört hann sé heitur, því þá er hann nóg sodinn, vidlíkt og sagt var um sudu blódmørs í §. 2. Braud-búdingur er allteins, nema ad í honum er enginn mergur. Þessi réttur er sídan bordadur med rjóma-sósu þannig tilreiddri: køku-korn af samaneltu hveiti-mjøli og smjøri, er látid í litinn pott, hellt þar á svo miklu af rjóma, edur gódri mjólk, sem þarf til ad hræra þessa køku í pottinum yfir jøfnum glædum, sundur til mátulega þyckrar ídýsu, er þá í hana látid litid af sykri, og mjøg litid af Saffrani, sé þad til. Annars má og, þegar minna er vandad, brúka brædt smjør hér til.

§. 25.

Af nauta-kalúni, sem um var getid í §. 5., er tilbúin óvøndud kalúns-súpa, helst handa undirmønnum; því í vandada kalúns súpu handa fyrimønnum, er sauda kalún helst ætlad (sjá §. 39.) Óvøndud kalúns-súpa er svo tilreidd: ad litid salltkjøts stycki er ásamt kalúninu afvatnad; kalúnid er svo skorid í teninga og

nockrar sneidir af situ-gørninni; þetta er allt sodid saman í vatni, med nockru af Hafra-grjónum, Gulu-rótum edur Næp-um og litlu af Blódbjørg, edur ad ellu eins og sagt var um slétta og óvandada kjøt súpu í §. 18., nema ad syru edur ediki er loksins í hana bætt. Frá vand-adri kalúns-súpu edur af sauda-kalúñi skal sídar sagt í §. 39.

§. 26.

Í Frikkasse af nautum, kálfum og saud-um er helst tilætladur fremri partur hrygg-jarins, med beina-gardinum bádumeginn, og er þetta høggvid í ufrid smá og lagleg stycki. Þad er svo látid í pott edur kast-arólu med svo miklu af vatni, ad yfir vatni ad eins, litlu af sallti, litlu af smjøri og hveiti saman-eltu, og søxudum súrum ed-ur Pétursselju. Froduuni er vel af-fleytt. Þegar kjøtid er meyrsodid, er þad uppúr tekid, en súpan siud, kastarólan þvegin upp, og súpan ásamt kjøtinu látin í henni sjóda á ný. Svo má jafna sósuna med mjøg litlu af hveiti saman-eltu vid útþveg-id smjør, og 2 hænu-eggja-blómum, sem

med

með sleif eru slegin vel sundur og ásamt hveiti- og smjør-deiginu þvegin vel sundur í litlu einu af soðinu eður sósunni, en þegar vel sýður sendið á kjøtinu, er kastarólan tekin ofan, og í hana undir eins hellt þessum jafningi, og hrist svo eður hrært vel.

§. 27.

Barið kjøt af hverju helst tagi sem er, skal svo meðhøndla: kjøtið er skorið í stórar og breiðar sneiðar, og barið hægt með tréhamri eður kébli; svo eru þær með knífsegg hýddar upp báðumegin, og á þær sáð litlu af salti smá-muldu og hveiti-mjøli; svo skal láta þær í pønnu með brúnuðu smjøri steikjast hægt nockuð, svo að þær dockni utan, en þá eru í látin 2 eður 3 skeiðarbløð vatns eður og súpu, nockuð af steyttu Eingiferi, og Negul-naglar heilir, ef til eru, ásamt skeiðar-blaði af Citrónu-safi, þetta skal svo sjóða allt tilsamans, uns kjøtið er meyrt orðið; sé þá sósan of-þunn, er hún jøfnuð betur með hveiti og smjøri, eður eggja-blómum, eins og kénnt var §. 26.

§. 28.

A sama hátt, og nú var sagt, er tilbúid Ragú af steikar- og ödrum kjøt-leyfum, af nýju edur fersku kjøti.

§. 29.

Karbónade er tilreidt af rifum og kjøti því, sem er á hvørja hlid hryggsins þverhandar-breidt, vid fremra helming á nautum og saudum, edur og kálfum; og er þad fráskilid med því móti, ad kroppur þessara er fyrst heggvinn í 4 hluti, af bógastykjunum afskornir bógarnir, bringustykid heggvid svo frá hryggjarstykinu (eptir §. 9), ad gódrar þverhandar breidt af rifjunum fylgi hryggnum; nú er sjálfur hryggurinn, sem tæpast afheggvinn, og er þá rifjaparturinn, sem vid hann loddi, vel þverhandar-breidur ætladur í Karbónade, og heggvinn í eun smærri og mátuleg stykjakorn, sem barin eru hægt med tréhamri, og hýd upp med knífs-egg, og stærstu beinin tekin úr, med því móti, ad kjøtid erskafid utan af þeim. Svo er stykjunum dýft ofan í brædt smjør, og á þau sád yfir allt rifnu braudi edur steyttum tvíbøk-

bökudum kökum, hvarí blandað sé litlu af smá-muldu sallti og saxaðri Pêtursêlju, eða káli, svo er þetta annaðhvort steikt á hreinni járn-rist yfir hægum útbrunnum glæðum, og jafnaðarlega látið á efri hlið þeirra drjúpa brædt smjör, og á þær sáð áminnstum brauð-blandíngi, snúið opt, og þannig framfarið uns full-steikt er; ellegar hvört stycki er þétt innvafið í hreinann qvartista af stífum skrif-pappír, dýfdum í brædt smjör, og steikt svo hægt annaðhvort á rist edur í pönnu. Þetta er yfrið gott, og borðast með bræddu, brúnuðu smjöri.

§. 30.

Steikur allsháttar, verða best steiktar á snúnteini, sem rekinn er í enda steikurinnar, og snúið svo eins og með sveif hægt og seint sífeldlega yfir góðum glæðum; skal þær á meðan jafnaðarlega rjóðra bræddu smjöri, og litlu af ediki, og á þær sá vel muldu smá-sallti; en annars má þær steikja í luktri pönnu edur potti, þannig á dreifðar, með smjöri undir.

§. 31.

Sósa, góð með allskonar steikum, er smjør brædt og vel brúnad, med litlu í af Citrónu-saft. Med gása- og anda-steikum er hún þó enn betri, sé í hana látin ogn af Sinnepi. Eins er með kálfa- og hæns-fugla-steikum enn betri haldin Súrna-edur og Citrónu-sósa, hvar um sjá §. 51.

§. 32.

Brenni-snúdur heitir í Norvegi súpa svo tilbúin: ferskt kjøtstycki er med sallti vel sodid, svo seydid verdi kroptugt, og frodan áf-fleytt; í henni eru gular, Pét-urselju- og Sillerie-rætur, edur adrar þesshattar, skornar í teninga, vel sodnar, ásamt súrum, Kjørveli, hveiti og smjøri. Fyrirfram hefir madur afvatnad og meyr-sódid eina reykta nauta-kjøts pylsu (sem um var gétid í §. 12. og 13.) og sker hana því í vidlíka stora teninga og rætnar, og eru þeir, ásamt nockru af vín-ediki og sykri látnir út í súpuna; þegar hún svo sydur á ný, med ollu þessu, er Brenni-snúdurinn búinn.

§. 33.

§. 33.

Svo skal reykja uxabrjóst, uxatúngur og kjøt-pylsur til lángkáls og annars, að brjóstin liggi 14 daga í salti, túngurnar, uns þær verda stífar, og pylsurnar einn dag med nóttu. Sídan er allt þetta heingt upp í reyk, helst af einir og byrkivid, brjóstin í 8, en túngur og pylsur í 2 edur 3 daga, en rjúka skal undir því nótt og dag, þó svo ad ecki komi loginn uppá því, sem kindt er, sem varna má med því ad skvetta vatni í eldinn edur bínginn; ecki heldur skal þad hánga nærri hitanum. Þegar þad er ofan tekid, má þad best geyma á þurrum stad, svo sem á loptum, og er þá enn betra, þegar þad hefir svo nockud hángid, ad geyma þetta nidurlagt í saxadann einir, svo ecki af því drjúpi, né þad þorni um of. Þegar þetta á ad brúka med grænu edur ødru, skal brjóstid afvatna 2 daga ádur og skipta opt um á því, en túngur og pylsur einn dag, og sjóda sídan.

II. Kapitulí.

Um Kálfa-slátur.

§. 34.

Kálfa-súffa nefnist í Norvegi réttur einn, edur hlaup tilbúid af kálfum þannig: kálfurinn er skorinn 3ja nátta gamall, og heggvinn í 4ra parta, sem látnir eru liggja í vatni, einnar nætur-tíma, og sídan smá-heggnir; þessir bitar eru svo þvegnir vel upp í ødru vatni hreinu, látnir í pott, med svo miklu af hreinu vatni, ad yfir-flióti bitana, og ecki meir; þeir eru síd-an þángad til sodnir, ad kiøtid dettur hardt-nær af siálfu sér utan af beinunum, er þad þá upp úr tekid, og beinin úr, skorid smátt á fiøl med járni, en seydid, sem ept-ir er, skal sía á sigti, láta þad aptur útá kiøtid smá-saxad, og hvørt-tveggja sióda med gódri knefa-fylli af salti, saxadri Blód-biørg edur Thymiani og Kúmeni, ad graut, er sídan má geyma í leirkrucku 3 edur 4 vikur, og gefa í sneidum med braudi, sem medgiøf. §. 35.

§. 35.

Kálfs-ostur er svo tilreiddur: kálfurinn er skorinn 3ja nátta edur eldri, høggvinn svo í smá stycki og meyrsodinn þángad til beinin detta hardtnær úr af sjálfu sér; en þegar kjøtid er hálfsodid, er ofan í látid svo mikid af nýjum mør, sem þóknast og látid sjóda ásamt; sodid er afsíad, en mørinn og øll feiti ásamt kjøtinu, ad beinunum úrteknum, stappad vel saman med tré-spada, ásamt litlu af sallti, steyttum Pipar og Eingiferi, er svo þetta látid í líndúk edur hreina rín, bundid vel fyrir ofan, og þrýst svo med øllu vel ofan í svo stórt fat, sem menn vilja ad osturinn sé stór til; er sídan þrýst vel á rinna ad ofan, og osturinn þannig mótadur og útflattur eptir fatinu, og þá er osturinn búinn þegar hann er kólnadur. Er hann algódur nýr med braudi til árbíts.

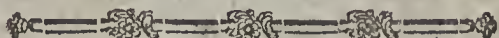
§. 36.

Hvørnig af kálfa-høfdum og fótum megi allt eins vel tilreida ágæta Gelée (Skelé), eins og af hjartar-horni, má gløggvast sjá af Müllers dønsku Matreidu-bók §. 165

 sam-

samanbornum vid §. 179; annars er ád-
ferdin þessi: af kálfshøfdinu vel skáldudu
og þvegnu, þvegnu og gagn-hreinsudu, eru
kjálkarnir brotnir úr, og augun útstúng-
in; fæturnir eru allt eins skáldadir ná-
qvæmlega. Svo er þetta sodid í þrídiúngi
af Vínediki, mót þrefaldt meiru af vatni,
hvari bætt sé einni flesku af frønsku- edur
svo kølludu Messu-víni med litlu af Neg-
ul-nøglum edur Engiferi, Lauki, sé hann
til og salti, uns vel meyrt er ordid; þá
er høfudid og fæturnir teknir upp úr, en
seydid látid sjóda, uns einir 2 pottar eru
eptir ordnir. Nú eru hér í látnar 5 edur
6 matskeidir af Citrónu-saft, og, ef til
er, nockud af Citrónu berki, Sykur,
moli af Kaneli og 6 eggja-hvítur og vel í-
hrært yfir glædum eldi þángad til Sjóda
tekur; er þetta þá síad vel á hreinann posa
af prjóni edur veipu, svo vel tært verdi,
má þad svo kólna í leirskál edur kruccu;
er þá høfudid, ef vill, lagt á grunnt og
aflángt fat, og Skeleen edur hlaup þetta
spænt upp, og lagt slétt og snoturlega um-
kríng eins og í hvelfíngu yfir því, og allt
eins er fad á fatinu mindad, þó høfudid
sé ecki ásamt framborid; ellegar, þar sem
mót

mót eru til, er Skeleinni þar í vel þiapp-
að, uns fullt er orðið; þá er mótinu hald-
ið litla stund niður í sjóðanda vatni, og
hlaupinu síðan úrhvolst á fat. Þessi á-
gæti réttur er æt.ð hinn seinasti, og borð-
ast með skeiðum, og Sykri og Víni,
eður Sykri og Rjóma útá.



III. Kapítuli.
Um Sauða-slátur.

§. 37.

Blóðið, kalúnið og allann inn-mat, skal meðhøndla og brúka, eins og sagt var um Uxa slátur, §. 1. og 5. Af ká-lúni og situ-gerninni eður ristilnum má, ef vill, nockuð ferskt aftaka til kalúns-súpu, en annars er það saltað niður eins og uxa-kalún, sjá §. 5, þó er það af sauð-kindum aldrei soðið áður, eins og af naut-unum. Víðustu garnirnar má, ef svo þócknast, ætla til kjøt-pylsna, í hverjar sauðalærin eru uppskafin, en þær sjálfar

að

ad ellu tilreiddar, eins og kénnt var §. 12, 13, og 14, samt 33. Þad besta steikar-efni af saudkindum eru lærin edur aptari fjórdúngur saudarins annarhvørr. Túngan er søltud og reykt, og kjøtid ad øllu eins salltad og reykt, sem fyrr segir, §. 10 og 33. Af magálnum eru rullu-pylsur tilbúnar, eptir §. 11, og blód-mør edur blód-pylsur eptir §. 2, 3 og 4.

§. 38.

Saudar-høfud edur kjamma er svo med-farid: høfudid er klofid ad endilaungu; flegnir eru svo kjammarnir edur skáldadir náqvæmlega, gómfyllan úrtekin, og þeir svo meyrsodnir í vatni med sallti í; þá eru þeir annadhvørt látnir í súrs, og bord-adir svo, ásamt þeim alþecktu lunda-bøgg-um med Vinediki; ellegar þeir eru snædd-ir ferskir med lúngna-mósu; en þá eru þeir og hún þannig tilbúin: smjør er brædt í pønnu, og kjømmunum meyrsodnum, velt vel um því, og er þá á þá vel yfir-sád steyttu hveiti-braudi, og litlu af Engi-feri steyttu og saxadri Pétursélju; svo eru þeir steiktir á rist, med hægum glødum und-

undir; snúid er þeim þess á milli, og þeir rjódradir á ný med brædda smjørinu, þó má eins vel í luktum potti edur pønnu steikja þá ósodna, sem adra steik, eru þeir sídan bordadir med brúnudu smjeri, og, vilji menn svo, lúngna-mósu ásamt, tilreiddri af sodnum lúngum, hjarta og mjøg litlu af lifur, sem er smásaxad á fjøl, látid svo í pott med nockru af ósúrri mjólk edur rjóma, smjørbita, litlu af steyttu Eingiferi, saxadri Pétursselju, og nockrum Kórennum; þegar þetta sýdur, er þad jafnad med litlu af hveitimjøli, og litid af Sykri látid í, Í rjóma-stad má brúka kjøtseydi med Vínediki og Sykri. Heilinn af sodnum saudar-høfdum út-tekinn, velgdur upp med litlu af smjøri, og Pipar steyttur ásádur, þykir mørgum gæda-réttur.

§. 39.

Vønduð kalúns-súpa er, eins og sagt var §. 25, einkanlega af sauda-kalúni, tilbúin þannig: sé kalúnid ecki ferskt, heldur salltad, eptir rád fyrir gjørdu §. 5 og 37. skal þad afvatna (annars er eins gott ad geyma þad í súrsi, og ad sallta þad) og

og skéra svo í smáa teninga, og nockrar sneidar af ristlinum. Kjøtstycki ferskt er vel uppþvegid og ásamt Kalúninu krumpad, eins og kénnt er §. 17. sodid sídan med eins miklu vatni og súpan á ad verda, líkt og sagt var §. 17 um ferska kjøtsúpu handa Fyri-fólki; þegar kjøtid er hálf-sodid, skal láta kalúnid krumpad úti súpuna, ásamt nockrum þvegnum og skøfnum gulum edur ødrum kál-rótum, (sjá §. 17.) sem skornar eru í teninga, og látnar meyrsodna, er svo súpan litid jøfnud med hveiti-mjøli og smjøri, eptir því, sem fyrir er sagt §. 20. um þad, hvørsu kál skuli jafna; er hún þá búin, nema hvad hún í fatinu er betrud, med svo miklu af Sykri og Vinediki, ad hún verdi þægilega súr og sæt; einnig má í henni til smeckbætirs sjóda nockud af Rúsínum edur Sveskjum. Jafnvel sjálfar klaufirnar bædi af nautum og saudum eru salltadar med hinu, og hafdar í Kalúns-súpu.

IV.

IV. Kapituli.

Um Fugla-mat.

1.) Um Hæns-fugla.

§. 40.

Hæns skal skéra á háls vid höfud, og hengja hann apturávid, medan þeim blædir til dauds. Þad heitir ad skálda hæns, þegar þau eru plóckud, med þvi móti: ad hænunni er daudri dýft ofan í vel heitt, en þó ecki sjódanda vatn, einusinni; fidrinu er svo med knefanum lypt upp, hægt, svo ecki detti gat á húdina, og þannig losad uppreitt; kólni hænan á medan, svo ad fidrid festist, er henni aptur idýft, uns fullplockud er, og hún ásamt færd úr sockunum. Endinn er nú afskorinn, og med knífi uppí hann sprett svo lángt ad bríngunni, ad 2ur fíngrum megi vidkoma, til ad ná út øllum inniblunum, svo varlega, ad gallid sprengist ecki, heldur náist heilt. Aptan á hálsinum er ad framan

og

og ofaneptir sprett upp, strjúpinn rifinn upp frá hálsinum, og sarpurinn med sinni himnu losadur med fingrinum, svo útnáist ad innan. Lifrina skal skéra nett frá gallinu, og magann upp sérílagi, hreinsa hann vel, og flá edur útrífa himnu þá, sem innan í honum er, leggja sídan ásamt lifrinni, og sjálfri hænunni vel uppþveg-inni í kaldt vatn. Þegar hænan er upp úr tekin, skal henni undir annann væng leggja lifrina, en undir hinn magann, og svo ad þetta tolli betur undir þeim, skal setja einn snúníng á vængina, sem þá halda fastara ad; á hálsinn skal einn snúníng gjöra, svo ad andlit hænunnar snúi þó loks eins og bríngan, nefnil.: upp, eins og hún, þegar hænan er lögd á fat, og skal hálsinn festa med tré-pinna. Lærunum á og ad skjóta upp, setja gégnum þau pinna, og upp um hann fæturnar.

§. 41.

Hænsa-spad edur súpa er nú þannig til-reidt af þessu: vatn, eptir velþócknun, er sett á hænuna eins undirbúna og í §. 40. segir, og hún sídan sodin í katli, med litlu

af

af sallti, og vidbka Urta-vendi, og brúk-adur er í nýja kjøt-súpu handa fyrifólki, (sjá §. 17.,) ásamt liklu einu af Engi-feri. Frodunni skal náqvæmlega af-fleyta. Hænan, er upp úr tekin, þegar hún er vel sodin, og súpan síast á sigti, kétillinn hreins-ast vel, eins og sagt var §. 17, og súpan er þar eptir látin í hann aptur, ásamt nockru af Rúsínum. Súpan er nú jafn-ud litid, med sama móti og sagt var um kálsúpu-jafning §. 20., en þó minna enn adrar súpur. J. hænsa spadi eru handa fyrifólki jafnadarlega brúkadar hveiti-mjøls-bollur, og søxud Pétursélja edur annad grænt, sem fyrir hendi er, hér um hálfur knesi, rétt eins og ádur er frá þessu sagt um tilreidslu vandadrar kjøt súpu, §. 17. Hænan sjálf er sídan bordud fyr-ir annann rétt, med Pipar-rótar-sósu, um hvørja s. á §. 52. Num. 4.

§. 42.

Hænsa frikkasse er, af hæns-fuglum eins skáldudum og hreinsudum og segir í §. 40. tilbúid ad øllu, sem frikkasse af ødru kjøti, hvar um getur í §. 26, og er þad ágætur matur. §. 43,

§. 43.

Hœns-únga-steik, sem best er af hálf-vöxnum edur 8 vikna gemlum úngum, er svo tilreidd: úngarnir skáldast, hreinsast og setjast í lag, eins og §. 40. fyrimœlir, en ádur enn pinnanum er stúngid ígjgnum lœrin, eru úngarnir fylltir upp med klump-korni af upp-plockudum Péturselju-blöd-um, eltum saman vid litid eitt af smjöri; eru þeir sídan steiktir annadhvört á járn-teini edur í pönnu med smjöri, (sjá §. 30).

§. 44.

Af Kalkúnu-hœnsum verda bestar steik-ur, en spad er ecki af þeim tilbúid. Þau eru plockud þur, en ad ödru leiti undir-búin, sem önnur hœns, nema ad sarp-urinn edur maginn er fylltur med braud-deig, svo tilbúid: hveiti-braud er steytt, edur og rifid nidur á ríf, og þar á hellt svo miklu af rjóma, sem bleytt géti braud-id upp, og þetta eltist þá vel saman med 4 eggjum, litlu af steyttum Cardemóm-um edur Eingiferi og Kórennum, uns deigid verdur seigt, og seinast er í deigid elt saman vid nockud af svolgu brœddu smjöri.

smjøri. Med þessu er nú sarpurinn fyllt-
ur, á milli himnunnar ad innan og ' 'ugu-
kjøtsins. Á járnteini er best ad steikja þan
sídan, yfir mjøg linum kola-glædum, svo
ad húd þeirri springi ecki, og er á medan
á þau rjódrad brædðu smjøri, þess á milli.
Þegar fullsteikt er, sem, eins og vid adr-
ar steikur, má reyna med knífi, sem í
steikina er stúngid, er hún bordud med
brúnudu smjøri brædðu. Søm er adferd-
in vid hálfvaxna kalkúnu-únga, og eru
bádar þessar steikur haldnar enar ljúf-feng-
ustu, sem fást.

2.) Um Gjæsir, Endur, Dúfur og allskonar æta Villi-fugla.

§. 45.

Fugla-súpa, af hværjum helst fuglum, sem
er, tilreidist þannig: Gjæsir eru stúngn-
ar aptan í hnackann (af blódi þeirra má
pylsur tilbúa), en adrir fuglar eru skorn-
ir á háls. Þurra skal þessa fugla plocka,
fyrst fidrid og sidan dún þeirra; svo eru
þeir þvegnir utan, í volgu vatni, hvar af
lodnan, sem enn er eptir, losast, og hreins-
adir upp eins og hæns-fuglar (sjá §. 40).

Þegar gjæsir eru ad aptan uppskornar, finnst þar bita-korn af feiti, sem leggjast á i kaldt vatn, ásamt garn-mornum, hvørr allur er gjør-tekinn. Fugla, sem til súpu eru ætladir, skal þvo vel upp i køldu vatni, skera sidan i eins stór og mørg stycki, og hentast þykir, svo sem um læra- og vængja-lidi, og vidlika. Fugla-súpan er sídan ad øllu eins tilreidd, og sagt var um hænsa-spad §. 41, nema hvad i hana eru Kórennur brúkadar i Rúsína stad, og i henni sodnar, ásamt nockru af Vinediki og Sykri, og sem þess faung, þá eru ásamt i Gjæsa- Anda- og Rjúpna-súpum sodin ný epli, uppskafin, og skerin i litla bita, ellegar þurkud; en fugla-kjøtid er bordad i súpunni.

§. 46.

Gjæsa-feiti og garn-mør skal ad dægri fralidnu taka upp úr vatuinu, skera smátt, og bræda i potti, en meinga þari litlu af Blódbjørg og sallti, láta svo snarp-sjóda, og sia sidan upp i kruck; má þetta þá brúka i smjørs stad.

§. 47.

§. 47.

Vid fugla-steikur er adgætandi: ad til Gjæsa steikur eru 2 ytstu vængja-lidirnir af gjæsinni afskornir, hálsinn sundur í midju og fæturnir af; ødrum villi-fuglum eru vængir og fætur í lidunum afskornir; med Endur er eins farid, og sagt var um Hæns §. 40., og snúning vængja þeirra, samt magann og lifrina undir þeim. Svo tilbúnir eru þessir fuglar steiktir med smjøri í pønnu ellegar á járn-teini, og smjøri rjódrad yfir þá. En allir Smáfuglar steikjast med innyflum og øllu saman.

§. 48.

Gjæs speikjast þannig: gjæsin er klofin í 2. hluti nidur ígégnum sidurnar, brjóstid frá bakinu. Bakid edur hrygguriun er í midju brotinn, og ásamt vængjum og lærum, sem af eru skorin, salltad, til þess ad brúka sídar-meir afvatnad med káli, sem af þessu fær yfrid gódann smeck-bætir. Brjóstid einsamalt er speikt, og því fyrst vel hreinsad, salltad sídan med smáu Spønsku sallti, og vel núid í því; ad rúmri viku lidinni, er þad upp aptur tek-

 id

id, vafid í hreinann pappír, og bundid segl-garni utan um, hengt svo í Einir- edur vidar-reyk í rúma viku, og sídan á þurrann stad, svo sem lopt, hvar vindur þó ecki leikur á. Þegar þad þannig er nockud hángid, má þad brúka hvønær, sem vill, med Láng-káli, grænum- og Sykur-ertum, Snid-baunum og þessskonar, og þykir ágætt; má þetta og lengi geyma.

§. 49.

Vilji menn Gjæs sylta, er hún eins hreinsud og tilreidd, og § 40 og 45. fyrimælir, og skorin í 4. edur fleiri parta, sodin sídan med svo miklu af vatni, ad vel flói yfir kjøtid, sallti í meira lagi, urtavendi, litlu af Lauki, Negul-nøglum edur Eingiferi; þegar súpan sýdur, er í hana látin hér um ein mørk af Hvítu- edur Messu-víni, þó svo hún verdi ecki med því meiri, enn ad yfir kjøtid vatni ad eins. Kjøtid full-sodid er upp úr tekid og sídan lagt nidur í leir-krucku, og súpunni vel af-freyddri og sálltadri hellt þar á, verdur hún þá ad hlaupi, sem af er skafid þegar gjæsin er bordud, med einhverju

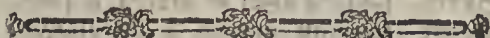
hværju grænu, braudi edur ødru, en ann-
ars bordad med fyrir ldþſu, ſé gjæſin ein-
tóm etin; geyma má þetta óſkêmmt í 2.
en ecki lengur enn í 3 vikur.

§. 50.

Af Endum, Dúfum og ødrum fuglum
má tilreida gæda gott Ragú, ſêu þeir,
hreinſadir eptir §. 40. og 45., brytjadir
í ſmá-bita, eins og í ſúpu, og ſodnir í
ſalltdlendu vatni, ſvo vel flióti yfir kjøtid,
uns meyrſodid er; er þá kjøtid upp úr tek-
id, og ſúpan ſíud og látin aptur upp í
pottinn, vel hreinſadann, er hún þá jøfn-
ud med 2 ſpón-blødum, edur ſvo miklu
ſem þarf af brúnudu-mjøli, ſem fæſt, ef
ſmjør er brædt í ponnu og ſaman vid það
ſjódandi hrært nockud af hveiti-mjøli til
vellings, og látid ſjóda uns ljós-jarpt
verdur ad lit, en allt af er vel í hrært;
þá er það ofan tekid; ofan í ſúpuna þann-
ig vel jafnada er kjøtid ſídan látid og
á ný ſnarp-ſjóda áſamt litlu af Negul-
nøglum edur Engiferi, Meſſu-víni,
nockrum ſneidum af Agúrkum, ef til eru,
og ſvo ſem ſpónbladi af Soia; (ſvo nefniſt

 ein

ein brúnleit og súr saft, er brúkast í sós=
ur og þeśsháttar, og kostar hér um 3. mørk
full flaska).



V. Kapítuli.

Um Sósur.

§. 51.

Med steikum er sósan, sem um vár gét=
id §. 31. sú besta og audveldasta; þó er
med kálfa= og hæns=fugla=steikum enn betri
haldinn Citrónu= edur og Súrna=sósa.
Citrónu=sósan er svo tilbúin, ad 2. edur
3. hæns=eggja=blóm eru vel hrærd sundur í
litlu af vatni, og svo héri látinn spónn
fullur af Citrónu=saft, dálltid Vinedik,
bita=korn af smjøri og hveiti saman=eltu,
og nockud af útþvegnu smjøri; svo er þetta
sett yfir eld, og hrært vel med nockru af
vatni, og látid sjóda uns þad er mátu=
lega jafnad. En Súrna=sósan er tilreidd
af 2. edur 3. handfyllum súrna, ecki of
smá=skorudum, úr hvørjum stærstu leggina

skal

ſkal ríſa, ſjóda ſvo í miøg litlu af jöſnu mauki, áſamt bita-körni af ſaman-eltu hveiti og ſmjøri, litlu af Citrónu-ſaft, Sykri, ſallti og ſtycki af útþvegnu ſmjøri. Medur ſteikum má og brúka eintómis brædt ſmjør, vel brínad, af hvørju frodunni-ſé vel af-ſleytt, og þvi ſvo gjætilega hellt ofan af ſalltinu, ſem vid brædſluna ſetſt á botninn.

§. 52.

Med alskonar nýju kjøti ſodnu eru qundhvørt bornar Citrónu- edur Súrna-ſóſur, ſem frá var ſagt í §. 51., ellegar einhvør af eptirfylgjandi 4um.:

1.) Hvít ſóſa er tilbúin af 2. eggja-blómum, hrærdum ſundur í litlu af vatni; hérí er látid nockud af hveiti og ſmjøri ſamaneltu, og biti af útþvegnu ſmjøri; ſvo er hérá hellt ſinu kjøt-ſeydi, edur ef þad ecki er fyrir hendi, nockru af vatni; er ſvo þetta hrært vel ſaman, og látid ſjóda uns mátulega þyckt er ordid í ſóſu, hún er beſt til kálſa og hænſa-kjøts.

2.) Róta-ſóſa, ſvo ſem af Róſum, gulum Rótum, Kál-rapis-rótum, Sille-

ries- og Pêturselju-rótum tilbŷst þannig: ræturnar skêrast í sneidir, og meyrsjódast í gódu kjøt-seydi; svo eru þær sodnar upp aptur med hveiti og smjøri samaneltu, uns sósan er jøfn ordin; þá eru útí hana látin 2. eggja-blóm, sundur-hrærd í nockru af sósunni, einn edur 2. spænir rjóma og útþveginn smjørbiti, og hrært svo vel saman. Þessi sósa er ágæt med øllu nŷju kjøti.

3.) Pêturselju-sósa verdur af litlu kjøtseydi, nockru af saxadri Pêturselju, bita af hveiti og smjøri, eltu saman, og nockru útþvegnu smjøri, ad þessu øllu vel í jafníng samsodnu. Hún er gód med nŷjum fiski og kjøti.

4.) Pipar-rótar-sósa er tilbúin af Pipar-rót, sem rifin er á rif, látin svo í kastarólu med stycki litlu af hveiti og smjøri, nockrum spón-blødum af gódu og sterku kjøt-seydi, og nockru af Rórennum. Þetta er nú sodid saman, sem ønnur sósa. Hún er ŷfirtaks-gód, med nŷjum kjøtsneidum sodnum, en þó sérílagi med nŷjum laxi, silúngi, heilag-fiski og þessháttar, og er hún bætt, ef vill, med litlu af Vínediki og Sykri. Pipar-

ar-rótar-sósa köld, sem aldrei þarf yfir eld ad koma, er gjerd af smárifinni Pipar-rót á ríf, vel hrærdri saman vid pela af ósúrum rjóma, vid hvorn blandad er svo mikid af Sykri og Vinediki, í ödrum bolla samahrærdu, sem þurfa þykir.

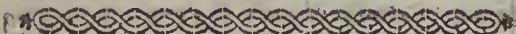
§. 53.

Til ferskt edur nýs fisks sodins er brúkud Citrónu-sósa, (sjá §. 51.); Súrna-sósa, (sjá §. 51.); Péturselju- og jafnvel, til sums fisks, Pipar-rótar-sósa, (sjá §. 52.); en sérílagi er til alskonar fisks, eins til kola, laxa, silúnga, lútar-fisks, klipfisks, ꝛc. frábærlega góð og hentug fiska-sósa, svo tilreidd ad öllu, sem Citrónu-sósa (sjá §. 51.), nema hvad loksins, um leid og hún seinast er hrærd yfir eldinum, er í hana bætt einu edur 2. spón-blödum af vel möludu Sinnepi, og blandad saman vid. Med laxi, silúngi, heilag-fiski og þesshâttar, er þó einna helst brúkud Pipar-rótar-sósa, (sjá §. 52.), edur og laxa-sósa köld, samanhrærd af einu edur 2. spónblödum af Citrónu-saft, litlu Vinediki, 2. spón-blödum af köldu vatni, litlu

af smá-steyttu salti, einum spæni af góðum rjóma, einum spæni af muldu Sinnepi, og smá-skorudu Kjørveli edur og Pétursélju, og er þá þesshåttar fiskur helst etinn kaldur, edur nærri kaldur. Fiska-sósan (sjá §. 53). er engu ad sídur einnig ágæt med þessum, eins og alshåttar fiski.

§. 54.

Med mergjar-búdingi og þesshåttar mat er rjóma-sósa góð, (sjá §. 24. bls. 29).



VI. Kapítuli.

Um Mjólkur-mat.

§. 55.

Bollu- edur Klumpa-mjólk er eckért annad enn ný-mjólk sløyd, úti hverja látnar eru, þegar hún sýdur, hveiti-bollur, (hverra tilreidsla og suda kénnd er ádur, §. 17) ásamt litlu af steyttu Caneli og Sykri.

§. 56.

§. 56.

Braud-bollur eru allt eins gódar bædi í mjólk og kjøt-súpu og hveiti-bollurnar; hvørutveggju eru eins mindadar og sodnar, en braud-bollu-deigid er svo tilbúid: svo mikid af hveiti-braudi, sem þarf, er annadhvørt skeytt vel, edur brotid í mola, sem sídan eru lagdir í hreint, kaldt vatn, þángad til þá hæglega má med staut edur skeif smá-knúsa, er þá vátnid látid úr síga, og braudid þannig skeytt edur knúsad látid í kastarólu edur pønnu, med bræddu smjøri í, yfir eld, og þarí steikt, uns þad losnar vid kastaróluna; svo eru í þetta deig brennheitt látin 5. edur 6. egg, lítid eitt af þvegnum Kórennum, sallti og rifnu Muskati, er svo í þvi hrært, uns þad er seigt ordid, og þá er einu edur 2. spónblødum af þyckvum rjóma-bætt í og hrært saman, eru sídan bollur héraf mindadar og sodnar, eins og hveiti-bollur, (sjá §. 17.)

§. 57.

Orma mjólk svo køllud tilreidist svo: handa 5. edur 6 mønnum eru tekin 2. egg, og slegin vel í sundur med fullum tekoppi

 af

af vatni í skál; svo er þar saman við hrært, svo mikið af hveitimjöli, sem það getur viðtekið, uns það er orðið að hörðu deigi; það er síðan vel hnoðað og á hreinu borði eður fjöl með kébli út-flatt svo þunnt, sem allrameſt verður, litlu af hveiti ſáð undir og ofan á, ſvo það ecki loði við, og er því opt ſnúið, hveiti áſáð, og kéblað ſem-þynnſt. Þetta þunna deig er nú ſkorið ſundur í eins til 2ja fíngra breiða enda, og eru 3. af þeim lagðir hvørr ofan á ann-ann, og mjög þunnt áſáð af hveiti yfir og undir og á milli þeirra, ſvo hvørgi loði við. Svo eru þeſſir endar ſkornir upp með vel-beittum knífi þvert yfir um, eður þó nock-uð ſkáhallt, ſvo fínt og mjótt, ſem verður, og því betri eru þeir, ſem mjórra og ſká-hallara er ſkorið. Þegar allt deigið er þannig uppſkorið, er þeſſum mjóu tægjum ruglað lauslega ſaman á diſki, á þær ſáð litlu af hveiti, ſvo ecki loði þær hvør við aðra; en þegar mjólkin ſýður, eru þær látnar úti, áſamt litlu af ſteyttu Caneli og Sykri, kémur þá á þær bugða eða ſnúningur, ſvo líta út, ſem ormar innan um mjólkina, af hvørju hana nefna má orma-mjólk.

§. 58.

§. 58.

Eggja-mjólk heitir þad, þegar úti sjódandi mjólk eru sprengd nockurr glæ-ný egg, og lítid eitt af steyttu Caneli og Sykri, ásamt í látid og hrært í.

§. 59.

Aa-súpa tilreidist annadhvort af ósúrum áum, edur, ef þær eru súrar, blandast þær med ósúrri mjólk. Svo mikid af hveiti-braudi, sem nægir til ad jafna med súpuna, svo þyck verdi, sem vellingur, er steytt edur rifid smátt á Rif, og þar vid blandad knefa-fylli af þvegnum Kórennum, og 3ur skeidar-blødum af hveiti, egi súpan ad vera, svo sem handa 4. edur 5. persónum. Séu nú áirnar súrar, skal ofan af einu trogi taka ósúrann rjóma, en ísúrann, séu áirnar ósúrar, og hræra vel saman vid áirnar, ega þær þá ad vera ordnar svo ísúrar, ad mærni vel í sudunni en stór-ysti ei. Svo er þetta sett yfr eldinn í potti, sem vel logi undir, og skal ákast og sífelldt hræra í því med þvøru, svo eckí stór-ysti. Þegar komid er undir sudu, á braud- hveiti- og Kórennu-blendíngin

úti ad láta, og snarp=sjóda. Hafi menn Kanel=mola, eda Citrónu=børk ad sjóda med, verdur áa=súpan enn betri, sem búin er, þegar snarpsodid hefir, og bordast hálfkøld, því svo er hún best, og er í hana látid, ádur enn fram=reidd er, svo mikid og litid af sykri, sem þócknast eptir smeck edur faungum.

§. 60.

Kønnu=ábristir eru ad sønnu algengur matur, þó ecki allstadar, skal hér því med fám ordum nefna, ad í þær er tekin 1ta og 2ars máls brodd=mjólk, og ámedan brodd urinn er mjøg megn, skal blanda hana nockud, med almennilegri ný=mjólk. Þetta er látid upp í hreinar tin=kønnur og þær apturluktar settar í sjódanda vatn í potti yfir eldi; þó má þad ecki svo djúpt vera, ad inní kønnurnar renni, þegar vatnid sýdur, en þó sem nærst því. Þegar menn sjá brodd=mjólkina samanhlaupna, eins og mjúkann ost, eins í midjunni, er réttur þessi búinn, spændur sídan upp úr þeim í fat, og bordadur med gódu mjólkur áláti. Í stad tin=kanna, sem þó eru einna best ar hér til, má brúka ønnur smá fortinud málm=ílát, og jafnvel leir=kruckur, sem þó

þurfa

þurfa allra-mestu súdu, egi ábrîstirnar ad verda í lagi.

§. 61.

Danskt skyr er svo tilbúid: nýmiólk er síud og sett í trog edur byttu, og látin svo standa þángad til rióminn ofan á er ordinn þyckur, sem ledur, en miólkin undir sem þyckt hlaup; svo er rióma-skán þessi ofan af tekin, og skekin til smiørs, sem af þessu verdur ad øllu ósúrt og eins gott, og úr ósúrum rióma, miólkur-hlaupinu er svo steypt á grind, og þad síad um 2. dags, ígegnum hreint gisid lérept, og eitthvad ofan á breidt til ad verja riki og skarni. Skyr þetta er nú búid, þegar síad er ordid, og mátulega þyckt, og bordast þad med miólk edur og rióma. Kosti og ókosti hefir þad fram yfir íslendska skyrid; því med þessari adferd, fæst bædi miklu meira smiør úr miólkinni enn annars, og líka er þetta danska skyr siálft, eptir flestra dómi ósúrara, smágerdara, miúkara og liúf-fengara enn vort íslendska; en þar á móti verdur þad ecki geymt til lengdar, svo gott verdi, og er því hentugast ad tilbúa af því, vegna smiørs, og skyrsins giæda, svo mikid,

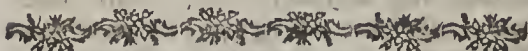
id,

id, sem jafnódum eydt verdur, en ecki meira. Súr mjólk Danskra, er eckert annad, enn ný-mjólk, sem er látin med sama móti standa í trogi, þar til rjóma-skán þyck er ofan á komin, en hlaup ord-id undir, útá hvørja med rjóma og øllu, er í troginu þyckt sád, gróf-rifnu rúg-braudi (sem hér kallast súrbraud) og Sykri, er þad bordad þannig upp úr troginu med rjóma, hlaupi og øllu saman, gét eg til ad óvønum þessari fædu hér í landi muni midur smackast, þó hún í sumarhitum, sé ystrid góð og svalandi.

§. 62.

Allskonar mjólkur-grautar og flautir og vellingar, eru svo alþecktir og aud-veldir, ad ósvinna væri ad nefna hér framar þeirra tilreidslu. Þó má þess eins géta, ad øll grjón, sem ómølud brúkast, skulu ádur vinsast og dustast vel í trogi ed-ur skál, þvost og jafnvel bleytast í vatni, og á Hris-grjón einkum setjast snarp-heitt vatn nockrum sinnum og þau vel út-hrærast í því, vatninu sídan af þeim hella, ádur enn þau erú út í mjólkina látin. Sé

þetta undanfellt vandlega ad gjøra, ýsta Hríegrjóna vellíngar og grautar optast.



VII. Kapítuli.

Um Fisk-mat.

§. 63.

Ad sjóda nýjann Fiskmat, mun flestum þykja svo algengid, ad ecki þurfi framar ad kénna, en samt sem ádur má þess hér géta, ad sudan gjørir hinn mesta mun á smeck-gjædum alls fiskmatar, og því hafa útlendar þjódir, sem þau vilja hvad best vanda, þá stødugu reglu, ad fiskurinn nýr, lax, silúngur edur hvørju nafni hann heita kann, er skorinn edur brytjadur í ecki þyckri bita, edur stycki, enn svari þumlúngs-þyckt, sem vel eru úr køldu vatni uppþvegin, og sídan látin ofan í vel sallt-blandid vatn í potti, ecki fyrri enn þad hver-sýdur, og í því á þessi fiskmatur ad sjóda, uns styckin fljóta upp aptur,

aptur, ef ecki er ofþraungt í pottinum, enn ecki lengur; þá skal pottinn ofantaka, en styckin sodin liggja í seydinu stundar-korn, og er øll froda vel aftekin, ádur upp úr sé fært.

§. 64.

Dvøndud Fiska-súpa, handa uudirfólki, er tilreidd af einhverju nýju fisk-tægi, svo sem þorski, ísu, þyskíingi, lúdum, síld og þesshattar, og er fiskurinn brytjadur í þyck stycki, sem eru vel hreinsud, sídan vándlega uppþvegin í køldu vatni og løgd á hreinann disk. Svo eru þau sodin í potti, med eins miklu vatni í, og súpan á ad vera, ásamt urta-vendi, sé hann til, og nockru sallti í, svo óhreinindi fiskjarins freydi upp í vatninu, og skal froduna náqvæmlega aftaka, þegar sýdur. Þá er nockud af seydinu aftekid, og í þad hellt og samanhrært nockru af sýru, edur, sem eins er gott, ólek-uskyri. samt mjøli, og er svo þetta látid út í súpuna, og vel hrært; á þessi jafningur ad vera svo þyckur, ad súpan af honum verdi mátulega jøfn og þyck, eptir því, sem þócknast. Þegar fiskurinn er full-

sodinn, er súpan lika búin, og er hún holl, drjúg og smeck-góð. Vilji menn saman vid hana sjóda nockud af mjólk, verdur hún því ágætari fæda.

§. 65.

Ovøndud Laxa- og Silúnga-súpa er ad øllu eins tilbúin.

§. 66.

Vøndud Fiska-súpa handa Fyri-fólki, er allt eins tilreidd, nema ad jafnlingurinn er gjørdur af súrum rjóma, sem vel er sleginn í skál med vendi af birktu hrísi, og þar saman vid hrært, svo mikid af hveitimjøli, sem þóknast, litid eitt af saxadri Peturselju, sé hún til, og nockud af þvegnum Korennum; þetta er loksins hrært sundur, med nockru af súpunni, og látid svo út í hana. Þá má reyna hvert nógu súrt sé, en se þad ecki, eda sé rjóminn ósúr, (sem þó er enn betri lsúr) er látid saman vid svo mikid af Vinediki, sem vill, og Sykri, ef svo þóknast; er þá súpan búin, þegar fiskurinn er nóg sodinn.

§. 67.

§. 67.

Þær ágætu Fiſki-bollur, eru handa Fyrifólki jafnadarlegaſt brúkadar í vandada Fiſka-ſúpa, þó þeirra annars megi án vera. Þær eru ſvo tilbúnar: ad fiſkurinn er þá upp úr ſúpunni tekinn, lagdur á fat, og etinn med brædda ſmjöri edur Pipar-rótar-ſóſi: (ſjá §. 52.) fyrir ſídara rétt; en í bollurnar er uppſkafid ſvo mikid, ſem þarf, af nýjum óſodnum fiſki, vidlíkt og kjöt í Kjöt-bollur (ſjá §. 21.), er þá þetta ſteytt í mortéri, eins og kjötpylſna- (ſjá §. 12.) og Kjötbollu-deig (ſjá §. 21.), en fullſteytt, látid í ſkál áſamt nockru af ſteyttu edur rifnu hveitibraudi, og 3. eda 4. hænu-eggjum, edur nockru af broddmjólk; þetta er vel ſamanelt, og ſídan þar ſaman vid nockud litid af brædda ſmjöri, ſteyttu Engiferi edur Máſkat-blómra, ſallti og óſúrum rjóma, ad því búnu mindaſt bollurnar allt ad einu og ſegir §. 21. um kjötbollur; ádur enn þeſſar bollur eru úti ſúpuna látnar, er fiſkurinn, ſem í henni er ſodinn, tekinn upp úr, og geymdur í heitu vatni ſölltu, ef til er, edur nockru af ſúpunni,

vid

vid glædur, svo ecki kólni, medan boll-
urnar eru sodnar, og súpan bordud; þad
er adgætandi, bollurnar eru látnar úti
súpuna, strax eptir jafnínginn (§. 66.).

§. 68.

Laxa- og Silúnga-súpur handa Fyri-
fólki, og bollur af þeim og ødrum fiskum,
skal tilbúa eptir fyrimælum §. §. 65. og 66.

§. 69.

Heilag-fiskis-súpa eins tilreidd, verdur
ætíd best, hafi þad ádur legid einn nætr-
ur-tíma í sallti. Lúdur má og sallta og
geyma, en ádur enn þá er af þeim súpa
sodin, skal nockud afvatna þær.

§. 70.

Plock-fiskur, 1.) af nýjum fiski, edur
fisk-leyfum, verdur, þegar úr fiskinum
sodnum eru tínd beinin, hann stappadur
i potti med tré-staut, og sodin nockud med
litlu af rjóma og bita-korni af saman-
eltu hveiti og smjeri, og ef svo þóknast,
nockrum velþvegnum Rúsínum. 2.) Af
hørdum fiski bmøltum, er hann eins til-
búinn

búinn, eptir það fiskurinn barinn, er vel í vatni bleyttur, og øll bein, uggar og rod úrtind, verdur hann þó enn mikil betri, hafi menn til gular Rætur; sem uppskafast, brytjast smátt, steytast og sjódast ásamt fiskinum.

§. 71.

Af nýjum og hørdum fiski gêta rikismenn fengid gódann Fiska-búding, ef nýi fiskurinn hrár er skafinn upp og steyttur, eins og í fiska-bollur, (sjá §. 67.), en hardi fiskurinn barinn vel og í vatni bleyttur, uggar, rod og bein úr hønum tínd, og hann vel steyttur. Hvørt heldur fiskurinn er nýr edur hardur, er ad ad því búnu, saman vid hann steyttur þridjúngur hveiti-brauds mót fiski, 6. eda 7. egg hræird saman vid, litid af steyttu Eingiferi edur Muskat-blóma og sallti, nockud tøluverdt af bræddu, af-freyddu smjeri, sem hellt er ofan af salltinu, sé það sallt, en ósalltad smjør ecki fyrir hendi, nockud af ósúrum rjóma, og Rúsínum. Þetta eltist allt vel saman, í þunnann graut, hvørjum sídan er hellt í hreinann lindúk, sem innan til er smurdur med

óbræddu

óbræddu smjöri, med berum höndum, ské eckért búdinga=mót til; svo er þar fyrir ofan rúmlega bundid, og þetta sodid hér um eyktar=tíma í sallt=blöndnu vatni, eins og sagt var um mergjar= og braud=búdínga §. 24.

§. 72.

Ecki þarf ad nefna þá alkunnu og óvendu matreidslu Sallts= edur Klip=fiskô, sem öll er búinn, þegar fiskurinn er afvatnadur og í vatni sodinn, skal því heldur minnast hér nockud á þann góda, en ókénndari Lútar=fisk, og er þad gódur, hárdur fiskur, barinn, og bleyttur 4. eda 5. daga í köldu vatni, um hvört þess á milli er skipt. Þá er sodin lút edur hreint siná=aska af einsömlu Birki, Beyki edur ödrum vid í katli med vatni í, látin standa svo og setjast á botninn, svo er vatninu, þegar þad er vel tært ordid, hellt af í ílát og látid kólna; þá er fiskurinn lagdur í þetta lútar=vatn, hér um 3ja daga tíma, en upp úr tekinn gódri eykt ádur enn sjódast á, lagdur þá í kaldt vatn, vel uppþveginn, og sodinn sídan eins og annar fiskur, en frodan vel aftekin. Er hann

hann svo snæddur med bræddu smjøri og sinnepi, eins og Saltfiskur, og einhvørr hinn ágætasti réttur haldinn. Sé Sallt- edur Klippfiskur eins lútadur, er hann hvad bestur.

§. 73.

Margann veit eg þann, sem ófús mundi ad því matbordi, hvar All er framreidd- ur; samt er hann vida í verøldu, og ecki síst sú ágæta ála-súpa, Kónga-matur hald- inn, og hefir þeim flestum gott af ordid er hennar hafa neytt; mun því framar rángur hugarburdur enn egin reynsla, auka þeim viddbjód vid ála-fædunni, sem henni hallmæla. Ala-súpan er tilreidd allt eins og ønnur fiska-súpa. Allinn er flægdur, hreinsadur, og rodid af-flegid, en mjóu beinin, lík hárum, sem finnast á hrygg hans og qvidi, eru klippt af, hitt brytjad. Hofdinu er burtsnarad. J stad fiska-bólla, brúkast í ála-supu braud-bollur, um hvørjar sjá §. 17.

§. 74.

Ala-musl, edur Ala-frikkasse heitir þeg- ar állinn hreinsadur, flegim og klipptur, eins

eins og ádur er sagt (§. 73.), er brytjadur smátt, og sodinn í pønnu edur potti, med svo miklu af vatni, ad yfir styckin fljóti ad eins, litlum urta-vendi í, sé hann til, og nockru af sallti. Þegar vel sýdur, er urta-vønduriinn upp úr tekinn, en seydid jafnad med hveiti, og syrt med nockru af hvítu Víni. Í þessu muslí má og sjóda, ef vill, dálitid af steyttu Eingiferi edur og Negul-nøglum. En fæda þessi er ágæt.

§. 75.

Adferdin ad sallta Lax vandlega, er øll hin sama, og ádur er sýnd §. 10., um sølltun á kjøti, þó má hér því vidbæta, ad egi stór og feitur Lax, lengi óskemmdur og óúldinn ad geymast, má hann ríflega sallta, ílátid, sem í er salltad kúf-fylla, leggja þar ofan á botn med grjóti ofan á, svo Laxinn í þessu íláti pressist vel saman, og inn í hann salltid, en ofan á sé þyckt sallt-lag. Nockrir sallta þann Lax upp aptur á haustinn, sem lengi á ad geymast, og láta þá efstu styckin nedst, ellegar bæta sallt-pækli í ílátid. Þó er allrabest,

ef ílátid er slegid til, svo lagarhellt sé í báda botna, og á mánada-mótunn enda-skipti á því hefd, og einu sinni ígégnum spons-gatid, á Laxinn bætt, svo miklu af sterkum sallt-legi, sem ílátid vel tekur vid. En um afvötnun og sudu Laxins á eptir, er óparsi ad fjölyrda.

§. 76.

Útlendir sallta opt Laxa-qvidina sérílagi, og þad vel, en taka þá eptir 5. eda 6. vikur aptur úr salltinu, sneida þá upp í þunnar pörur, og eta svo eins og síld, edur speiktann Lax, med Vínsúpum, Ölbraudi og þesshåttar.

§. 77.

Lax reykist edur speikist best þannig: hann er afhöfdadur og slægdur, flattur med qvidi og ollu nidur úr gégn, og allur dálkurinn úrtekinn ofan í spord; svo er hann vel í hreinu vatni skoladur, og núinn allstadar í smá-muldu spönsku sallti, lagdur sídan ofan í trog edur ílát, á hvört miklu af sallti er ádur sád, med rodid ad botninum. Laxinn er ríflega salltadur

tveir

tveir og tveir lagdir saman, med sárin saman, salltad vel bádumegin, en á efsta laxinum skúi rödid upp, er því best ad lax-arnir standi ecki á stöku í tölunni. Ad lidnum degi og nóttu, er löxunum svo um-billt, ad þeir efstu verdi nedstir, og ned-stu efstir, tveir og tveir med sárin saman, eru þeir þá, ad enn þá lidnum degi og nóttu, upp úr teknir, stærsta og mesta salltid afhrist, og lagdir á, rödid útþand-ir á slétt bord; hvörr vid annan, med hnacka og spord saman, en ecki ofan á. Sídan eru ofan á sárin á löxunum lögd hent-ug, slétt og vel hrein bord, med þúnga nockrum á af steinum, þó svo ad sárin pressist ecki út um of. Undir þessu fargi skal laxinn liggja dag og nóttu Nú er hvörr lax spittur vel út á rödid med mjó-um spítum, hvössum til begg a enda; sú efsta gángi ofarlega á milli þunnhýldanna, en á milli hinna séu $1\frac{1}{2}$ edur 2 þverhánd-ir; í hnackann er hánki dreginn af hampk edur seglgarni, til ad hengja laxinn upp á í reyk, sem gjörast skal hér um fadm edur 3 álnir hátt frá gólfinu, hvadan reykur-inn kémur, og á vel ad rjúka af Einir edur Byrkihrísi 8 daga, nótt og dag sí-

D seldt,

feldt, er því úti-kosi hér til hentugastur; varast skal ad ecki komi logi upp af eldinum, því þá lekur feitin af laxinum, og hann verdur morkinn, skal því stöckva vatni á eldinn, svo hann rjúki vel, en brenni ecki upp í loga. Ad lidnum 8 dægum skal í forsælu vel vindþurka laxinn, í 2 edur 3 daga, og geyma sídan á þurrum stad, en ecki ofþurka né reykja í eldhúsum.

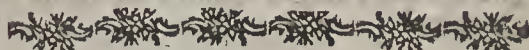
§. 78.

Ristur Lax kallast sá, sem brúkast med Láng-káli, Snid-baunum, Næpna-stöppu, og þessháttar, og med sama hætti og segir §. 77., er flattur, salltadur um einn dag edur tvo, pressadur og reyktur í adra tvo daga, en ecki vindþurkadur, og hengdur sídan á þurrann stad. Hann er, þegar brúkast á, ristur ígégn í mjóar reimar, og steiktur med smjöri í pönnu, yfir mjög linum glædum.

§. 79.

Silúngar reykjast best, séu þeir, flattir eptir fyrimælum §. 77, látnir liggja einn

einn dag í sallti, og ópressadir hengdir upp í reyk 2 edur fleiri daga, eptir þörfum, og sídan á þurrann stad, en ecki í vind. Adur enn þeir þar eptir brúkast, med Láng-káli, Súrum, Næpna-stöppu edur ödru, eru þeir afvatnadir hér um 2 stundir, og sodnir svo í vatni, eins og fiskur.



VIII. Kapítuli.

Um Kál-grasa og róta-stöppur.

§. 80.

Grænkáls-stappa edur Láng-kál er tilbúid af Græn-káls-blödum, úr hverjum leggirnir rifnir eru, en blödin uppþvegin í köldu vatni, látin svo ofan í kétil tilluktann, med sjódanda vatni í, og litilrædi af sallti. Þegar þau þarí eru meyr ordin, skal þau med hreinni sleif upp úr taka, og legg'a strax í kaldt vatn, af hverju þad verdur yfrid fagur-grænt. Svo eru þau upptekin, vatnid úr-kreyst,

þareptir stórsorud, látin í pott med nægi-legu smjöri, nockru af ósúrum rjóma, og litilrædi af steyttu Engiferi edur Mu-skat blóma; í þessu er vel hrært, og kál-id sjóda látid litla stund, er þad sídan á bord borid med Kjøt pylsum, reyktum Uxa-túngum, reyktu Svins-flesti, reykt-um Silúngum, ristum Laxi, steiktum Fiski, og ødru þessconar.

§. 81.

Hvítkáls-stappa, er af Hvít-káli allt eins tilreidd, og gagnlegt.

§. 82.

Spenats- og Súrna-støppur eru nafn-kendar; Spenats-stappa er þó best, sé helmíngur Spenat enn helmíngur Súr-ur, (þó ecki Mjøl- edur Korn-súrur); hvorutveggja skal þvo, leggina rífa úr, en bitt í svo miklu vatni sjóda ad yfir blød-in fljóti ad eins; svo er úr þvi kreyst med sleif, og seydinu afhellt, en blødin hærd, allt eins og smjør, med knífi edur hæru-járni. Sídan eru þau á ný sodin upp, eins og Grænkáls-stappan, (sjá §. 80).

med

med smjørl, rjóma, litlu einu af steyttu Eingiferi, edur Muskat-blómi, og, ef svo þóknast, sykri. En Súrnastappan, af eintómum vallar-súrum, þarf meira af sykri enn hin, annars að öllu eins tilbúin. Þessar støppur bordast til hins sama og sagt var um Grænkáls-støppu §. 80.

§. 83.

Í Næpna-støppu eru Næpur flegnar, sodnar og steyttar smátt med tré-staut, síðan uppsodnar, eins og adursagdar (§. §. 80-82.) støppur, med smjøri, rjóma, o. s. fr. En í óvandada Næpna-støppu handa undirfólki, eru Næpurnar ecki steyttar, heldur skornar í bita-korn, flegnar, sodnar upp med mjólk og litlu af feiti, og jafnadar med nockru af mjøli. Annars má þær sodnar smásteyta med tréstaut, og láta svo sjóda í heitri mjólk, ad vellings-þycktu mauki, sem gefid er í grauta-edur mjøl-mjólkur-stad, og nefnist Næpna-mjólk.

§. 84.

Jardepla-stappa er af Jardeplum alleins gjørd og Næpna-stappan; þau gefa

 sjálf

sjálf jafníngiun eður mjølið, þegar, á meðan stappan er tilbúin, vel er í þeim hrært. Borðast hún með fiski, nýju kjøti og pylsum, eður øðru; en sé ásamt smjørinu í henni soðinn steyttur pipar, er hún optast, einúngis með nýjum eður søltuðum fiski brúkuð; handa undirfólki þarf ecki annað í støppuna að láta enn mjólk, og eitthvørt feitmeti. Í mjólk má og allvel géfa soðin Jarðepli, sem eru holl fæða.

§. 85.

Stappa af gulum rótum, soðnum í vatni, flegnum, brytjuðum í bita-korn, og aptur uppvelgðum í smjøri, og saxaðri Pétursélju eður Kjørveli, brúkast með allskyns fiskmat, nema nýjum fiski.

§. 86.

Um Sykur-ertur, grænar ertur, snið-eður stánga-baunir og tyrkneskar baunir, þarf ecki að fjølyrða, því þeir mjøg fáu, sem hér á landi kynnu þeirra saung að hafa, vita og þeirra matreiðslu.

§. 87.

Grænkál geymist best á vetrum, sé þad á haustinn med rótum upptekid, og sett þétt í myldna jørd inni húsi, hvar vindur áleikur. En Hvitkál skal vid fyrsta frost upptaka og stórsaxad sallta í ílát heldid, en úrtaka alla digru leggina, eins úr blødunum; þetta er svo lagt nidur og med trêstaut samansergt, ad kál-løgin svitni eda taki ad vessa nockud, en dálitlu sallti smámuldu er milli laga áſád; Ílátid fullpackad skal sídan fergja ofan til, og geyma um hríd, hellst vid hita, svo gángur komi í og ýldu-lykt, annars verdur kálid slæmt. Þá brúkast á, skal þad afvatna, og, sé þad til kálsúpu brúkad, eitt betur saxa, hvørs sídasta þó ecki vidþarf til Lángkáls. Jardepli og allskonar Rætur, Næpur og þessháttar, geymast best á køldum þurrum stad, hvar frost nær ecki til og ecki heldur nockur sól eda ylur. Jardepli løgd í øsku þurra, dauda mylsnu eda sag í tunnum; hitt einka vel í grysju, sem gjørd sé djúpt nidur úr bæar-gólfum og vel byrgd.

IX. Kapituli.

Fáeinar Grjóna- og Berja-súpur.

§. 88.

Í Sagó-súpu eru Sagó-grjónin vel þvegin, síðan á þau hellt einum fjórða-parti af Rauðvíni, mót vatni að reikna; þarí látinn moli af heilum Canel-berki, nockuð af Rúsínum, og, ef til er, börkurinn af einni Citrónu, í styckjum; þetta allt sjóði gylda klucku-stund. Þegar súpan er framreidd, er saman við hana í fatinu látið af Sykri, syltuðum Kirse-berjum eður Ribs-saft og Citrónu-saft, eptir því, sem þurfa þykir og fyrir hendi er. Lakari þykir þessi súpa verða, sé Rauð-vínið fyrst látið saman við hana í fatinu, en ecki soðið með vatninu, eins og hér var kennt, þó það og megi vel standast.

§. 89.

§. 89.

Vinsúpa er tilbúin af Perlu- edur Grís- edur og Manna-grjónum. Gr önin, þvegin, eru sodin í vatni, med Kanel-barkar mola, Rúsínum og berki af einni Citrónu. Þegar súpan er búin og grjónin meyrsodin, er saman vid hana í fatinu látid nockud af Hvítu-víni, Sykri og ødru, sem nafngreint var vid Sagó-súpuna §. 88.

§. 90.

Til Hafra- edur Bygg-súpu eru Hafra- edur Bygg-grjón meyr-sodin í vatni, og, þegar búid er ad sía þau og kreysta í gégnum sigti, eru þaû aptur, edur seydid, sem þá er jafnad ordid, látid upp yfir eld, med Kanel-barkar mola í Citrónu-berki og nockru af Messu- edur Hvítu-víni; skal þetta sjóda í súpunni hér um hálfa stund, þá er saman vid hana í fatinu látid nockud af Ribs saft edur sykrudum Kirseberjum, Citrónu-saft og Sykri. Hveiti-braud í smá-molum, edur teningum, steikt med smjøri í pønnu, er med þessum súpum frammreitt og bordad.

§. 91.

Kirſeberja-ſúpa af þurrum, edur þurkudum Kirſeberjum er ſvo gjørd, ad Kirſeberin eru med Hvítu-víni og vatni, Sykri, Citrónu berki og Rúſinum ſodin litla ſtund; ſvo er í fatinu ſaman vid látid nockud af Ribs ſaft edur ſyltudum Kirſeberjum, og ſteikt Hveiti-braud í ſmá-molum edur teníngum med ſúpunni borid. En betri er Kirſeberja-ſúpan, ſén berin ſtertt í mortéri med nockru af vatni; Citrónu berki, Caneli, og Hveiti-braudi. Þetta er í mátulega miklu vatni ſodid eina ſtund, ſíad ſvo á ſigti og kreyſt ígégn; ſeydid ſídan látid ſnøgg-ſjóda á ný í katli, áſamt Rúſinum, Sykri, Hvítu-víni og litlu af Citrónu ſaft. Í fatinu er ſaman vid látin Ribs ſaft, og ſteikt braud.

§. 92.

Af nýjum Blá-berjum, edur og Krúta-berjum má, eptir fyrirmælum §. 91., allt eins gódar ſúpur tilbúa. Líka má þeſſi ber, alit eins og þur Kirſeber lengi til ſúpu geyma, ſén þau á pønnu, edur járnhellu vel þurkud, yfir linum glødum.

X. Kapituli.

Um nockra vandad: Køku-bakstra, Flauta-gjørd og annad.

§. 93.

Í Pønnu-køkur er tekinn rjómi edur gód mjólk, saman vid hana vel hrærd fáein egg, edur í þeirra stad litid eitt af broddmjólk, og þar ofan í sigtad hveiti og jafnódt med sleif samanhrært, uns ordid er, sem þuunur vellingur; þá er enn saman vid hrært, ef til er, litid af smá-steyttum Cardemommum, nockud af þvegnum Kórennum, sídan velgd sleifs ara-panna yfir eldi, rjódrud vel innan med smjøri, deigid vel upphrært og af því í senn tekin ein væn mát-sleif med Kórennum nockrum í, og dreift yfir pønnu-botninn, pønnunni svo alla vega tilhallad, ad þad um allann botninn saman-renni, og verdi ecki mjøg þunnt. Þá er pannan yfir eldinn sett, en þegar kakan húsar vel

frá pönnu-börmunum yldást utan með, og er farin að stirkjast, er hún allt í kríng losuð með knífi, og henni með báðum höndum svo snúið, að það liggi aptur við botninn, er áður visti upp af kökunni, en þegar viðlíka er frálidið, og kakan aptur-húsar frá utan með, er hún í miðju samanlegð með knífi, strax í pönnunni, og síðan tvöfeld aptur í miðju, síðan úrtekin. Þetta má allt ské með skyndi, svo ecki ofbakist og kakan festist við botninn. Líka má kökurnar allvel bera á borð ósamanlagðar hverja yfir annari. Á sama hátt eru allar bakaðar, og pannan á milli hverrar kökú vel rjóðruð innan með óbræddu felltu eður nýju smjöri. Á Pönnukökurnar er Sykur skafið, áður fram séu á borð bornar, ellegar þær eru innan rjóðraðar með saft af Ribs eður syltuðum Blá- og Krúta-berjum.

§. 94.

Epla-lummur, sem Danskir nefna Ebleskiver eru af samaslags, en þó nockuð þyckvara deigi tilbúnar, nema hvað þarí má til smeckbætis láta nockuð af steyttu Sykri

Sykri og rifnum Citrónu-berki. Ný Epli flegin og skorin í smá bita-korn, eru saman vid deigid hrærd og einn biti látinn verda í hvørri lummu þegar bakad er; en þar ný Epli fást sjaldan óskémmd híngad til lands, má þur Epli, snøggsodin í potti med litlu af vatni í, og svo upp úr tekin, brúka í hinna stad, enda eru þessar lummur allgódar epla-lausar. Þær eru í þar til gjørdri pønnu med bolla-skálum í botninum bakadar þannig, ad í skálarnar er yfir eldinum látid bita-korn af smjøri, ein sleif af deigi ofan í hvørja skál, og standi pannan sídan yfir kinnum glædum, því verdi skálarnar of-brádheitar, er hætt vid ad þessar lummur brenni utan, en verdi innan hráar. Þegar deigid er farid ad bólgna, þéttast og losna vel frá, samt nockud dockna, er hvørri lummu eptir adra, med skyndi snúid, og vidlíka bakad bádumegin. Á milli hvørs baksturs, er í allar holurnar smjørbitum bætt á ný, en deigid skal bædi ádur enn bakad er, og medan þad er gjørt, látid standa vid yl; svo sem nálægt eldi. Út á þessar lummur er Sykri sád.

§. 95.

Vøfflur eru tilbúnar af Hveitimjøli, sundurhrærdu í gódri mjólk edur rjóma, nockrum eggjum, edur litlu af brood=m ólk, svo ad verdi sem þyckur vellingur, i hvorn hrært er nockud af ósölltu brædda sm.ori, en sè þad salltad, skal því brædda ofan af hella, svo salltid verdi eptir, og frodan af bláfin. Litid eitt af steyttum Kanelberki, Sykri, og, sé hann til, rifnum Citrónu=berki, er allt vid deigid vandlega samanhrært, og þad sídan látid vid velgju edur hjá eldinum standa um tíma, ádur enn bakad er, svo deigid bólgni. Vøfflu=járnin heitt yfir eldi, eru sídan rjódrud vel innan allstadar, med óbræddu smjeri, og deigid því næst í annad járnid látid, þau svo fast saman=læst, og látin yfir elds=loga edur á glædum ligg a litla stund á hvørri hlid, er þá vitjad um hvønær deigid í járnunum sé nóg hardnad, mótad og nockud dæcknad, vafflan þá úrtekin, og løgd á járn=rist, sem standi þar hjá yfir mjøg litlum glædum, ád hún ad eins hardni vel, og svo hvør hjá annari; á svo þessum eldi og bøkuninni ad haga,

ad

ad vøfflurnar med útáſkøfnu ſykri, ſeu vel volgar á bord bornar. Sé eckí vel adgætt vid hvørja bøkun, ad r ódra ſmjøri innan á járnin, er vøfflunum hætt vid ad feſtaſt í og brenna.

§. 96.

Eggjá=matur, ſem Danir nefna Røregg, gjøriſt af nockrum eggjum ſprengdum, vel ſlegnum, med dálitlu af mjólk, bræddu ſmjøri, ſálltí, ſteyttum pipar edur Allrahanda, ſteiktum, hægt og vel ihrærdum, áſamt mjøg litlu af hveiti=mjøli, í potti eda pønnu ſvo ecki brenni vid, uns ordin eru ad þyckri ſtøppu, ſem bórdaſt med útáſkøfnu ſykri, áſamt ſteiktu kjøti, riſtuin eda ſpeiktum laxi og ødru þeſs=háttar.

§. 97.

J Kleinur þarf hveiti=mjøl, eptir því, ſem þær ega margar ad vera, nockud af riſnum Citrónu=berki, ſé hann til, 3 eda 4 ſpónblød af gódum ſúrum rjóma, litid eitt af ſteyttu ſykri, og nockur egg. Ur þeſſu øllu er vel ſeigt deig gagnelt ſaman, og ſídan ofur=þunnt útflatt, ſkorid ſvo

upp

upp med knífi í ferhyrnd mjó og vel eitt qvartils laung stycki, vidlíka lögud og þessi strik sýna,

erú svo tvær rifur bádum-megin vid midjuna, sem heil sé, gjördar lángs eptir, og hvörjum enda kokunnar ein- eda tví-brugdid í gegnum rifurnar, svo ad snúníngur komi á deigid bádum-megin þeirra. Þær erú svo sodnar í bræddu smjöri í potti eda kastarólu, uns þær fljóta vel upp og virdast nóg bakadar; kaldar bordast þær med sykri útáskofnu. Séu nockur hænu-egg fleiri slegin saman vid pönnuköku-efnid í mjólkur-stad, verda úr því Eggja-kökur.

§. 98.

Smjördeigs kaka edur Terta, er smeckgód, en nockud vandhæfnari ad tilreida. til hennar þarf nærfellt eins mikid smjör ad vigt, og hveiti, og skal smjörid annadhvört ósaltad vera, edur og í vatni vel úthnodad, og lagt í smá-kökur og í þeim látid fljóta í köldu vatni um tíma. Hér um fjórda part þessa smjörs skal med hveit-

ug-

ugum höndum rífa sundur í svo smáa mola, sem verdur, í hveitinu, svo þad verdi smátt og jafnt innan um hveitid á-líkt rifnu Hveiti-braudi. Svo er þetta elt vel saman í litlu af keldu vatni ad vel seigu deigi, sem heldur sé þá lint enn hardt. Hitt smjörid er med höndunum flatt svo út, ad þad sé vidlíka stórt og disk-ur edur talerkur. Deigid er þá flatt fyrst út, svo þad sé hér um þumlúngs-þyckt, þar ofan á smjörkakan, og er þad og deig-id, hvört-tveggja lagt svo saman, ad smjör-id sjáist ecki; hnodad svo saman vel med hveitugum höndum á hveitugri fjöl, flatt út ad nýju, nockud þynnra, lagt svo sam-an aptur fjórfaldt, flatt út, lagt ad nýju saman og aptur útflatt, og þetta svo opt, uns deig og smjör virdist gæda vel jafn-ad og samþýdt ordid; seinast er þad ecki ýkja þunnt útflatt, til þeirrar stærdar, sem menn girnast, vilji menn einúngis hafa eina köku; er hún þá svo mótud, ad kring-löttu fati er hvolft ofan á deigid útflatt, og vid barmana skorid; en optar eru 3 eda 4 þunnar kökur, hvör sett ofan á adra, og svo lagadar, ad nedsta kakan er istærst, en hvör hinna eptir því minni, sem ofar

kem-

kémur, sem eins eru mindadar, med minni og minni fotum; og er deigid, sem utan af hvørri koku vid fatbarminn skérst, hnod-ad saman aptur og flatt út í hinar kokurn-ar. Tertu- edur Koku-panna er nú sett yfir glædur, og þegar hitna tekur, inn-an vel rjódrud óbræddu smjøri, svo kak-an festist ecki vid botninn, og er enn betra ofan á þad smjør ad sá rifnu hveiti-braudi, svo er ein Kaka í senn þar í bøkud, og mikl-ar elds-glædur látnar ofan á lokid, en minni undir; þegar frálídur, má seni sneggvast vitja um hvørt bákad er; en þó sem sjaldnast, svo ad kakan bólgni þess betur; bakadar eru þessar kokur settar hvørr ofan á adra, eptir stærdinni, og bædi til prýdis, og til ad nýta upp af-skurdar-geirana af deiginu, eru fugla-stjarna- og ýmislegar rósa- og laufa-mynd-ir, med þar til gjørdum mótum, edur nett-um kníf af því útskornur, og bakadar í pønnunni eins og kokurnar; og lagdar síd-an í gódri ordu ofan á efstu kokuna; er og undir hær klýnt sylti-tøji, edur og sodn-um og sídan støppudum Sveskjum, úr hvørjum steininn sé ádur tekinn; þessu er og rjódrad á milli hvørrar koku í løgum,

og

og Smjørdeigs-kaka edur Terta þessi borðuð með Sykri útá skorsnu.

§. 99.

Mandel-terta gjörist af einu pundi af sætum, og 4 lóðum af bitrum Mandelum, skáldudum í heitu vatni, og flegnum úr hýðinu. Þetta smástetist með raudu úr eggjum; smásteytt og sigtad pund af hvítu Sykri er, ásamt 14 eggja-raudum í tréskál vel samanhrært med byrktum vendi, einn fjórdúng stundar edur lengur, svo eru steyttu Mandelin látin þar í, og, ef til er, nockud af rifnum Citrónu-berki, sem allt er enn vel hrært saman einn fjórdúng stundar; hvítan úr þeim 14 eggjum er med áminnstum vendi slegin edur þirlud vel upp í frodu, 2 knéfar af smá-rifnu hveiti-braudi hrærdir inn í Mandel-deigid ofur vel ásamt eggja-frodunni, uns vel er jafnad. Í Tertu-Pönnu edur formi, vel innan sinurdu med smjöri og rifnu hveiti-braudi, á nú þessi Mandel-terta vid hægar glædur ad bakast, vidlíka og Smjørdeigs-kakan, sjá §. 98.

§. 100.

Laufa-brauð eður kökur af hveiti-deigi, vættu í sikur-blandinni góðri mjólk eður rjóma, útskornar ymislega, og soðnar í bræddu smjöri, eru svo algengin, að frá þeim þarf ecki meira að segja.

§. 101.

Jóla-kökur, sem Danir svo nefna, og sem svo kostulegar eru og haldast, eru, og tilbúnar af hveiti, sem vætt er á góðri og í sætri mjólk, og sýrt með gérí eður og hveiti-súr-deigi, vidlíkt og deig í þau svo kölludu Bakara-ofns eður Súr brauð, hvør Danskir nefna Rúg brauð, Huus-bager-Brød, og eru þau ólík þeim réttu Súr-brauðum, sem gjerð eru af sýrðu hveiti-deigi. En deig í øll þessi brauð, skrist, þegar heitt vatn eður mjólk er látin í stamp eður kérhald, þar saman við vel hrært gér eður smá-múlið súr-deig og sallt, og síðan svo vel, sem verdur, eins mikið af hveiti eður mjøli (eptir því sem brauðin eiga að vera til), og það getur á móti tekið, sem mest, er þá látið, þegar deigið er svo þyckt orðið, að ecki verður

leng-

lengur íhrært, þakid vel ofan med brek-
unum edur vdru, og grafid nidur i heit
rúmfot edur sett vid velgju, svo sem nálægt
eldi, hvar af þad gengur, edur bólgn-
ar vel; svona byrgt skal þad standa i 3
dægur; en hvad Jóla-kökurnar ahrærir,
þá eru ásamt hveitinu, leggja-lausar Rú-
sínur og Kórennur, og ef til eru, nockr-
ir smá-molar af Súkkati hrærdir jafnt
saman vid i deigid, sem eptir 3 dægur
er opnad aptur, og hnodad vel, og um leid
svo mikid af hveiti inni deigid, sem inn
vill gánga, þá eru stór kringlótt braud
edur kökur óbakadar hér um 2ja þum-
lúnga þyckvar, mindadar, og, ef vill, of-
an á og utan med til prydis fallega mót-
adar med þar til gjördu tré-móti. Til
útvortis glansa og fegurdar má og yfir-
bord þeirra rjódra med sundur-slegnum
edur hrærdum Eggja-blómum. Loksins
eru þessar Jóla-kökur bakadar i brauda-
pönnu, med eld-glædum yfir og undir, edur
og i bakstur-ofni eins og önnur braud.
Þær eru sidan bordadar med smjöri ofaná,
og osti edur kjöt-pörum ellegar pylsu-sneid-
um til árbits og qvöld-matar, á hátida-
og ödrum tilli-dögum, edur og þurrar.

§. 102.

Þá er Rauð-grautur og dýrmætur rétt-ur haldinn, og brúkadur jafnan seinast í veitslum; er hann tilbúin likt og Sagó-súpa, sem nefnd var §. 88, nema hvad Kanelid er smá-steytt, og ef til er, litid eitt af Cardemommum látid saman vid þvegin Sagó-grjón, sem sjódast ad þyckvum vellingi edur þunnum grauti, med vatni og einum fjórda parti Rauda-víns mót vatni ad reikna, góda klucku-stund. Engar Rúsínur brúkast hér til né heldur annad Speserí, en hafi menn Citrónu-börk til ad sjóda med, skal hann upp úr taka, þá nóg er sodid, en vellinginn ausa upp í tebolla edur litlar leir-skálir, láta þarí aldúngis kólna og hvolfa sídan úr á fat, ádur á bord sé borid. Grautur úr einum bolla, edur sem því svarar, og minna, er lagt fyrir hvörn mann, og bordad úr djúpum diskum med Sykri og kaldri sauda-mjólk á haustum edur flóudum köldum rjóma. Í stad þeirra dýru Sagó grjóna má allvel brúka Hrís-grjón, smá-malud á Kaffe-qvörn annadhvört eingaungu edur saman vid.

§. 103.

Seinast í veitslum eru á stundum brúkadar kaldar Rjóma-flautir, tilbúnar af hér um 2 spónblødum af finu hveiti, nockrum eggja-blómum, heilum mola af Kanel-berki, og, ef til er, Citrónu berki, nockru af Sykri smá-steyttu, og hér um 1½ mørk af ósúrum rjóma. Þetta allt er gæda vel samanhrært, sett svo í pott yfir eld, og þar ákast sleigid edur uppþirlad, med byrktum hrís-vendi, uns þad þycknar og tekur til ad sjóda; þá er því hellt á fat, og bordad kaldt, eins og ádur er sagt, allraseinast.

§. 104.

Þad nefnast Jardar- og Bláberja-flautir, þegar saman vid Rjóma-flautir, eins tilbúnar og segir í §. 103., eru yfir eldinum látnar nockrar knefa-fyllir af Bláedur og Jardar-berjum, og eins hrærdar saman vid, og sídan brúkadar. En séu 3 edur 4 knefar fullir af smásteyttu edur rifnu Súkkulade (Choqvelade) lá[illegible]ir úti Rjóma-flautir í berja stad, heita þad Súkkulads-flautir, og eru þær allar dýrindis-matur.

§. 105.

Vilji menn sylta Blaber, Krûtaber edur og Jardar-ber, hvør fyrir sig, skal á móti hvørjum 2 mørkum ad vigt af berjum, taka 1 edur 1½ merk af steyttu hvítu Sykri, sem med litlu einu af vatni er í potti, hellst leir-potti, yfir eld sett, vel íhrært og sodid ad þyckvu Siròpi; eru þá berin, hvør fyrir sig snøggsodin þar í, og ásamt Siròpinu látin sídan í leir- edur gler-kruckur, og belg edur blødru fyrir ofan bundid, til geymslu, þángad til brúkast ega, med steikum í grjóna-súpum, edur ødruvísi.





Registur
yfir þetta
Matreidslu Vasa=qver.

súrna



